

**BİZİM MUTFAĞIMIZ**



# BİZİM MUTFAĞIMIZ

İstanbul/2008





## BİZİM MUTFAĞIMIZ

Copyright © Gül Yurdu Yayınları, 2008

Bu eserin tüm yayın hakları Işık Yayıncılık Ticaret A.Ş. 'ye aittir.  
Eserde yer alan metin ve resimlerin Işık Yayıncılık Ticaret A.Ş. 'nin önceden yazılı izni olmaksızın, elektronik, mekanik, fotokopi ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılması, yayımlanması ve depolanması yasaktır.

Yayın Yönetmeni  
Dr. Faruk VURAL

Editör  
Ali BUDAK

Görsel Yönetmen  
Engin ÇİFTÇİ

Fotoğraflar  
Murat KURTULUŞ

Katkıda Bulunanlar  
(alfabetik sıra ile)

Gülnur AYGÜN  
Aver CAN

Bahar KARAMEHMETOĞLU

İnci KIZILKAYA

Yeşim KURTULUŞ

Nurgün UÇKUNKAYA

Tabak ve Aksesuarlar  
ALV Kozyatağı

Grafik Tasarım  
Şaban KALYONCU

ISBN  
978-975-9105-20-4

Yayın Numarası  
33

Basım Yeri ve Yılı  
Çağlayan Matbaası Sarıç Yolu Üzeri No: 7

Gaziemir/İZMİR

Tel: (0232) 252 20 96

Mayıs 2008

Genel Dağıtım

Gökkuşuğu Pazarlama ve Dağıtım

Merkez Mah. Soğuksu Cad. No: 31 Tek-Er İş Merkezi

Mahmutbey/İSTANBUL

Tel: (0212) 410 50 60 Faks: (0212) 445 84 64

Gül Yurdu Yayınları

Emniyet Mahallesi Huzur Sokak No: 5

34676 Üsküdar/İSTANBUL

Tel: (0216) 318 42 88 Faks: (0216) 318 52 20

www.gulyurduyayinlari.com



## İÇİNDEKİLER

<b>SALATALAR</b>	<b>10</b>	Perde Pilavı	83
Fasulye Salatası	12	Şehriyeli Pilav	84
Bahar Salatası	14	Mantarlı Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı	84
Kuru Börülce Salatası	16	Özbek Pilavı	85
Karnabahar Salatası	20		
Kısır	22	<b>BALIKLAR</b>	<b>86</b>
Kuskuslu Salata	24	Güveçte Levrek	88
Mantar Salatası	26	Hamsi Sarma	90
Kırmızı Mercimek Köftesi	28	Hamsili Pilav	92
Mercimekli Makarna Salatası	30	Terantorlu Palamut Tavası	94
Mevsim Salatası	32	Uskumru Buğulaması	96
Patates Salatası	34	Kağıtta Alabalık	99
Patlıcan Söğürme	36	Balık Çorbası	98
Roka Soslu Patates Salatası	38		
Semizotu Salatası	40	<b>ÇORBALAR</b>	<b>100</b>
Yoğurtlu Patates Topları	42	Domates Çorbası	102
Zeytinyağlı Biber Sote	44	Ezogelin Çorbası	104
Havuç Salatası	46	Düğün Çorbası	115
Piyaz	47	Kara Lahana Çorbası	106
Lahana Salatası	48	Köfteli Tarhana	108
Yeşil Zeytin Salatası	48	Limonlu Tavuk Çorbası	110
Nohutlu Salata	49	Üç Renkli Makarnalı Çorba	112
		Mantar Çorbası	114
<b>ZEYTİNYAĞLILAR</b>	<b>50</b>	Sebze Çorbası	114
İmam Bayıldı	52	Soğuk Aş	116
Renkli Biber Dolması	54	Rumeli Usulü İşkembe Çorbası	117
Zeytinyağlı Yaprak Sarma	56		
Dereotu Kabak Dolması	58	<b>SEBZE YEMEKLERİ</b>	<b>118</b>
Zeytinyağlı Taze Bamya	60	Fasulye Baronisi	120
Zeytinyağlı Lahana Sarması	62	Pastırmalı Kuru Fasulye	122
Zeytinyağlı Fasulye Dizmesi	64	Turşulu Güveçte Kuru Fasulye	124
Zeytinyağlı Kereviz	65	İspanak Kroketi	126
Zeytinyağlı Karnabahar	66	Kabak Bayıldı	128
Zeytinyağlı Barbunya	67	Karnabahar Mücveri	130
		Kırmızı Biber Sarması	132
<b>PILAVLAR</b>	<b>68</b>	Patlıcan Pürelili Enginar	134
Ali Paşa Pilavı	70	Sebzeli Patlıcan Dolması	136
Bezelyeli Havuçlu Pilav	72	Terbiyeli Soğan Dolması	138
Kestaneli Pilav	74	Yoğurtlu Bakla Yemeği	140
Maklube	76	İç Baklalı Enginar	142
Mengen Pilavı	78	Tavuklu Sebzeli Krep	144
Safranlı Pilav	80		
Asya Pilavı	82	<b>ET YEMEKLERİ</b>	<b>146</b>
Bulgur Pilavı Sultanı	82	Antep Usulü İçli Köfte	148

Martarlı oban Kavurma	150	Krokanlı Kek	230
iğer Kavurma	152	Mısır Unlu Kek	232
Abanuş	154	Pastırmalı Berek	234
Altı Domatesli Kıyma Kebabı	156	Trabzon Boreği	235
Bostan Kebabı	158	Sebzeli Muska Boreği	236
Etlı Kuru Fasulye	160	Patatesli Gl Boreği	237
Etlı Soğan Yahnisi	162	Vişneli Muffin	238
Gerdan Kebabı	164	Kıymalı Su Boreği	239
Omletli Tavuk	166		
Patlıcanlı Kfte Kebabı	168	<b>TATLILAR</b>	<b>240</b>
Balzamık Sirkeli Tavuk Şinitzel	170	Cevizli Kuş Yuvası	242
Terbiyeli Yahnı	172	Halka Tatlısı	244
Yrk Kebabı	174	İspanaklı Yaş Pasta	246
İ Pilavlı Kuzu Pryan	176	Kemal Paşa Tatlısı	248
iğer Kavurma	178	Krep Tatlısı	250
Ekşili Kebap	180	Mısır Unu Helvası	252
Kuzu Kapama	181	Vezir Parmağı	254
Kuzu Sarması	182	ikolata Soslu Cevizli Krep	256
iğer Sarma	183	Şam Tatlısı	258
iftlik Kebabı	184	Şekerpare	260
Kuzu Kavurma	184	Ayva Tatlısı	262
İslim Kebabı	185	Brownı	264
		Brlceli Aşure	266
<b>HAMUR İŞİ</b>	<b>186</b>	Elmalı Muhallebi	268
Bosna Boreği	188	Hurma Dolması	270
Avcı Boreği	190	Kadayıf Dolması	272
Etlı Sigara Boreği	192	Kabak Tatlısı	274
İspanaklı Sarma	194	Kazan Dibi	276
Kandil Simidi	196	Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	278
Karnıyarık Boreği	198	Kabak Tatlısı-2	280
Kete	200	Kahveli Puding	282
İspanaklı Kol Boreği	202	Limon Bulutu	284
Lahmacun	204	Meyveli Peynir Keki	286
Kıymalı Kol Boreği	206	Neskafele Pasta	288
Mantarlı Berek	208	Tarçınlı Elma Tatlısı	290
Mantı	210	Vişne Peltesi	292
Minik Pizzalar	212	Tulumba Tatlısı	294
Peynir Paralı Poğaçı	214	Muhallebili Kadayıf	296
Su Boreği	216	Kestane Lokması	297
Yufka Pizzası	218	Fırın Stla	298
Zeytinli Peynirli Kek	220	Knefe	299
Meyve Şekerlemeli Kek	222	Kabak Stls	300
Tahinli Kurabiye	224	Muz Rulosu	301
Haşhaşlı Kurabiye	226	Server Paşa Tatlısı	302
Yalancı Badem	228	Lokma	303







# SALATALAR

Lahana salatası-Nohutlu salata

Yeşil zeytin salatası-Havuç salatası



# SALATALAR

## FASULYE SALATASI

(4-6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 paket kuru fasulye konservesi*

*1 paket Meksika  
fasulyesi Konservesi*

*1 adet küp doğranmış sarı  
dolmalık biber*

*1 adet küp doğranmış kırmızı  
dolmalık biber*

*3 dal ince kıyılmış taze soğan*

### SOSU İÇİN:

*1 çorba kaşığı sirke*

*2 çorba kaşığı zeytinyağı*

*1 adet limon suyu*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Çukur bir kaptaki yıkayıp süzdüğünüz fasulyeler ile küp küp doğranmış biberleri karıştırın.

Sos malzemesini karıştırıp fasulye ve biberlere dökün.

Üzerine taze soğanları ilave edip servise sunun.

*Not: Servisten en az 2 saat evvel yapılması  
lezzet açısından uygundur.*



# SALATALAR

## BAHAR SALATASI

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

6 tane orta boy patates

2 tane havuç

Yarım demet dereotu

Yarım demet taze soğanın yeşil kısmı

2 tane haşlanmış yumurtanın sarısı

1 küçük şişe mayonez

Salatalık turşusu

1 çorba kaşığı katı yoğurt

Yeteri kadar tuz

Süslemek için zeytin

### HAZIRLANIŞI:

Patatesleri haşlayıp iyice ezin.

Soğuyunca içine tuz, üç çorba kaşığı mayonez koyup karıştırın.

Yarisından fazlasını ayırın, içine çiğ olarak havuç rendeleyin.

İyice karıştırıp çukur bir kase nin içine havuçlu karışımın yarısını koyup bastırın.

Mayonezli patatesin içine turşu, yeşil soğan ve dereotunu küçük küçük doğrayıp karıştırın.

Bu karışımı havuçlu karışımın üzerine koyun.

Kalan havuçlu karışımı da bunun üzerine koyup bastırın.

Buzdolabına koyup en az üç saat bekletin.

Kalan mayonezin içine bir çorba kaşığı yoğurt katıp yavaş yavaş karıştırın.

Salatayı servis tabağına ters çevirip üzerine mayonezi dökün.

Katı yumurta sarılarını da tel süzgeçten geçirerek üzerine eleyin.

Zeytinle süsleyerek servise sunun.

*Not: Servisten en az 2 saat evvel yapılması lezzet açısından uygundur.*



# SALATALAR

## KURU BÖRÜLCE SALATASI

(4-6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

250 gram kuru börülce

6 adet taze soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

10 adet kornişon turşu

2 adet közlenmiş kırmızı biber

2 adet sivri biber

2 diş sarımsak

1 adet limon

1 çorba kaşığı sirke

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı haşlanmış mısır tanesi

1 tatlı kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI:

Akşamdan ıslatılan kuru börülceleri pişirin.

Süzerek çukur bir kaba alın.

İçine yıkanmış dereotu, maydanoz, kırmızı ve yeşil biber, taze soğan, kornişon turşu ufak ufak doğrayıp ekleyin.

Diğer malzemeleri de bu karışımın içine katın.

Zeytinyağı, limon, sirke sarımsak ve tuzdan oluşan sosu hazırlayın ve karıştırın.

Servise sunun.

*Not: Servisten en az 2 saat evvel yapılması lezzet açısından uygundur.*





# SALATALAR

## YOĞURTLU MAKARNA SALATASI (6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım paket fiyonk makarna*

*1 çay bardağı konserve bezelye*

*1 tane havuç*

*2 tane haşlanmış sosis*

*10 dilim fıstıklı salam*

*4-5 küçük salatalık turşusu*

*3-4 taze soğan*

*Yarım demet maydanoz*

*Yarım demet dereotu*

*2 tane domates*

*2 tane çarliston biber*

*8-10 tane yeşil zeytin*

*3-4 diş sarımsak*

*1 su bardağı yoğurt*

*1 çay bardağı mayonez*

*1 tatlı kaşığı tuz.*

### HAZIRLANIŞI:

Makarnaları dirice kalacak şekilde haşlayıp, süzdükten sonra süzün.

Geniş bir kaba alın.

Konserve bezelye, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, soğan, küp doğranmış kornişonlar, haşlanmış sosis, domatesler, ince uzun doğranmış biber, salam, ikiye bölünmüş zeytinler ve iri rendelenmiş havuçları ve tuzu makarnalara ekleyin.

İyice harmanlayın.

Yoğurdu, mayonezi, dövülmüş sarımsağı ve tuzu iyice karıştırın.

Makarna salatasına bu karışımı ekleyin, karıştırın.

Servis tabağına koyup ikram edin.



# SALATALAR

## KARNABA HAR SALATASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 tane orta boy karnabahar*

*3 su bardağı yoğurt*

*Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz*

*3 çorba kaşığı mayonez*

*3 diş sarımsak*

*2 tatlı kaşığı tuz.*

*5-6 dal maydanoz*

*5-6 adet çeri domates*

### SALÇA SOSU İÇİN:

*2 kaşık tereyağı*

*1 kaşık domates salçası*

### HAZIRLANIŞI:

Karnabaharını dış yapraklarını ve kök kısmını iyice temizleyin.

bütün olarak üzerini geçecek kadar su ve bir tatlı çay kaşığı tuz ilave ederek 15 dakika haşlayın, süzün.

Yoğurdu iyice ezin.

Dövülmüş sarımsağı, cevizi, mayonezi ve tuzu ekleyip karıştırın.

İyice süzölmüş karnabaharı servis tabağına iri parçalar halinde bölüp yerleştirin.

Üzerine yoğurtlu harcı dökün.

Salçalı sos ve kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servise sunun.





# SALATALAR

## KISIR

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 su bardağı ince bulgur*

*2 su bardağı kaynar su*

*3 çorba kaşığı sıvıyağ*

*1 adet limonun suyu*

*1 çorba kaşığı nar ekşisi*

*2'şer çorba kaşığı domates  
ve biber salçası*

*2'şer adet domates ve salatalık*

*4 yaprak marul*

*3-4 dal taze soğan*

*Yarım demet maydanoz*

*Tuz, karabiber, pulbiber*

### HAZIRLANIŞI:

Domates ve biber salçasını bulgura yedirerek, sıcak suyla ıslatın, üzerini kapatıp 15 dakika bekletin.

Suyunu çektikten sonra bulguru soğumaya bırakın.

Sıvıyağ, limon suyu, nar ekşisi, domates ve bibersalçası, tuz, karabiber ilave edip karıştırın.

Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesle salatalığı ekleyin.

Daha sonra taze soğan, maydanoz ve pulbiber ilave edip bütün malzeme karıştırın.

Servis tabağına alın.

*Not: Arzuya göre dereotu, nane, fesleğen ya da roka kullanılabilir.*



# SALATALAR

## KUSKUSLU SALATA

(6-8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 paket kuskus*

*1 küçük kutu mısır konservesi*

*2 adet haşlanmış kırmızı biber*

*Yarım demet maydanoz*

*Yarım demet dereotu*

*1 demet yeşil soğan*

*8-10 adet küçük kornişon turşu*

*Zeytinyağı, limon, tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Kuskusu makarna gibi haşlayıp suyunu süzdürün.

Kırmızı biberleri haşlayın.

Küçük küçük doğrayın.

Maydanoz, dereotu ve yeşil soğanları ince ince kıyın.

Kornişon turşuları küçük küçük kesin.

Mısırları ilave edin.

Yeteri kadar zeytinyağı, limon ve tuz ilave edip tatlandırın.

*Not: Közlenmiş kırmızı biber de kullanabilirsiniz.*





# SALATALAR

## MANTAR SALATASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

400 gram mantar

6-7 adet kornişon turşu

2 adet sivri biber

1 çay bardağı konserve mısır

1 adet limonun suyu

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yarım demet dereotu

1 dal maydanoz

Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Mantarları yıkayıp 2-3 dakika haşlayın.

Dilimler halinde doğrayıp bir kaba alın.

Üzerine ince kıydığınız kornişon turşu ve sivri biberi ekin.

Mısır, limon suyu zeytinyağı ve tuzu da ekleyip karıştırın.

Servis tabağına alıp dereotunu ve maydanoz ve çeri domatesleri ile süsleyerek servis yapın.



*Not: Konserve mantar kullanarak da yapabilirsiniz.*



# SALATALAR

## KIRMIZI MERCİMEK KÖFTESİ (8-10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Bir buçuk su bardağı ince bulgur*

*2 su bardağı kırmızı mercimek*

*7 adet yeşil soğan*

*1 adet kıyılmış soğan*

*2 adet rendelenmiş domates*

*Yarım demet ince kıyılmış  
maydanoz*

*1 tatlı kaşığı tuz, karabiber,  
kimyon, kırmızıbiber*

*Servis için: Limon dilimleri*

### HAZIRLANIŞI:

Kırmızı mercimeği bol suda haşlayın.

Mercimekler iyice dağılınca ateşten alıp, hemen bulguru içine dökün ve kapağı kapalı olarak 20 dakika dinlendirin.

Bu arada bir tavada soğanı zeytinyağında hafifçe kavurun.

Domatesleri ekleyip 2 dakika daha kavurun.

Bulgur ve mercimek karışımına ekleyin (dilerseniz salça da koyabilirsiniz).

Tuz ve baharatları ekleyip 10 dakika yoğurun.

En son yeşillikleri ekleyin.

Köfte hamurundan çeviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizle köfte biçimi verin ve servis tabağına alın.

Limon ya da soğan ve domates dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

*Not: Dilerseniz köftelerinize iri dövülmüş  
ceviz de katabilirsiniz*



# SALATALAR

## MERCİMEKLİ MAKARNA SALATASI (8KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 su bardağı yeşil mercimek*

*Yarım paket makarna*

*4-5 dal taze soğan*

*Bir tutam dereotu*

*Bir tutam maydanoz*

*1 adet kırmızı biber*

*2-3 çorba kaşığı mısır konservesi*

*2-3 adet kornişon turşu*

*tuz, pul biber*

*yeterince sıvı yağ*

### HAZIRLANIŞI:

Yeşil mercimek ve makarnayı ayrı ayrı haşlayıp süzün.

Taze soğan, dereotu ve maydanozu ince ince kıyıp, kırmızı biber ve kornişon turşuları doğrayıp dilimleyin.

Tüm malzemeyi derin bir kaptaki tuz, yağ, pul biber katıp harmanlayarak servise sunun.

*Not: Taze nane yapraklarına süsleyebilirsiniz.*



# SALATALAR

## MEVSİM SALATASI

(4-6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 havuç

Yarım kırmızı lahana

1 göbek marul

3-4 kaşık konserve mısır

Yarım demet roka

Yarım demet maydanoz

Tuz, limon suyu, zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

Göbek marulu yıkayıp dörde kesin.

Kırmızı lahanayı ince ince kıyıp bir kaba alın.

Çok az limon suyu ve tuz ekleyip elinizle ovun.

Havucu rendeleyin.

Roka ve maydanoz yapraklarını yıkayıp kurulayın.

Salata servis tabağına göbek marul dilimlerini çiçek şeklinde yerleştirin.

Dört yanına havucu ve kırmızı lahanayı değişimli olarak koyun.

Mısrı üzerine serpin.

Roka ve maydanoz yapraklarını marulun orta kısmına yerleştirin.

Limon suyu ve zeytinyağını gezdirip servis yapın.

*Not: Mevsim salatamızın üzerine Erzin-  
can peyniri serpererek etimek parçalarıyla  
da servis yapabilirsiniz*





# SALATALAR

## PATATES SALATASI

(5 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kg küçük taze patates*

*2 adet orta boy kuru soğan*

*1 adet domates*

*Yarım demet maydanoz*

*1 adet göbek marul*

*1 tane limon*

*Yarım kahve fincanı sirke*

*1 kahve fincanı sıvı yağ*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Patatesleri yıkayıp haşladıktan sonra kabuklarını soyun.

Geniş bir servis kabına koyun.

Soğanları hilal şeklinde doğrayın.

Süzgeçte biraz ovarak yıkayın.

Patateslerin üzerlerine koyun.

Domatesi kuşbaşı doğrayın.

Maydanoz ve göbek salatasını da karıştırıp onları da patateslerin üzerine ilave edin.

Tuzunu, sirkesini ve limonunu ilave edin. Yağını üzerine gezdirip servise sunun.

*Not: Patatesler iriyse 4'e bölerekte yapabilirsiniz*



# SALATALAR

## PATLICAN SÖĞÜRME

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

6 tane orta boy patlıcan

3 tane domates

5-6 tane sivri biber

3 tane taze soğan

1 tane kuru soğan

1/2 demet maydanoz

1/2 demet nane

3-4 diş sarımsak

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 tane limon veya 3-4 çorba kaşığı sirke

1 tane salatalık

1 tatlı kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanları yıkayın.

Fırında veya ocakta közleyip kabuklarını soyun.

İçine katacağınız sebzeleri yıkayın.

Domatesleri kuşbaşı şeklinde doğrayın.

Taze soğanı, maydanozu ve naneyi incecik kıyın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları küçük küçük doğrayın.

Hazırladığınız patlıcanları ezip salata ile karıştırın.

Limonu ilave edip tuzunu da atarak zevkinize göre süsleyin.



*Not: Közlenmiş patlıcanların kararması için soyarken limonlu suya dokundurup çekin.*



# SALATALAR

## ROKA SOSLU PATATES SALATASI (8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*8 adet haşlanmış orta boy patates*

*Yarım demet roka*

*Yarım demet maydanoz*

*2 çorba kaşığı mayonez*

*2 diş sarımsak*

*Yeteri kadar tuz*

*1 kase yoğurt*

### HAZIRLANIŞI:

Haşlanmış patatesleri küçük kareler halinde doğrayın.

Servis tabağına alın.

Roka ve maydanozu robotta ince olarak kıyın.

İçine dövülmüş sarımsak, yoğurt, mayonez ve tuzu ilave ederek iyice karıştırın. Patateslerin üzerine dökün.

1 saat dolapta dinlendirip, arzuya göre kenarlarına ince kıyılmış marul, havuç ve pul biber serperek servise sunun.



# SALATALAR

## SEMİZOTU SALATASI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 demet semizotu

2 adet kırmızı közlenmiş biber

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet limon

1 tatlı kaşığı tuz

1 avuç ceviz

### HAZIRLANIŞI:

Semizotlarını yıkayıp iyice süzün.

Bunları bir salata kasesine doğrayın.

Üzerine dilimlenmiş turşu biberleri dizin.

Ayrı bir yerde limon, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp salatanın üzerine dökün.

Son olarak cevizlerle süsleyip sunun.



*Not: Közlenmiş biberi hazır olarak konserve alabileceğiniz gibi, fırında közleyip ayıkladıktan sonra dondurucuda saklayabilirsiniz.*





# SALATALAR

## YOĞURTLU PATATES TOPLARI

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*8 adet haşlanmış orta boy patates*

*Yarım demet roka*

*Yarım demet maydanoz*

*2 diş sarımsak*

*Yeteri kadar tuz*

*1 kase yoğurt*

### HAZIRLANIŞI:

Patatesleri haşlayın, ezip püre haline getirdikten sonra soğutun.

İçine tuz, karabiber, maydanoz ve dereotu koyup yoğurun.

Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

(Ele yapışmaması için elinizi suyla ıslatın)

Servis tabağına dizin.

Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün.

Bir kahve fincanı yağın içine kırmızı toz ve pul biber koyup kızdırın.

Yoğurdun üzerine döküp servise sunun.



# SALATALAR

## ZEYTİNYAĞLI BİBER SOTE

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 adet dolmalık kırmızı biber*

*2 adet çarlistonbiber*

*2 adet sivri biber*

*1 adet kabak*

*2-3 diş sarımsak*

*4-5 adet taze soğan*

*3 adet domates*

*Yarım çay bardağı zeytinyağı*

*1 tatlı kaşığı soya sosu*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Kırmızı biber ve çarliston biberleri közleyin.

Kabuklarını soyarak ince şeritler halinde kesin.

Sivri biberleri halka halka doğrayın.

Soğanları 1 cm. uzunluğunda kesin.

Kabağı yıkayıp temizleyin.

Kibrit çöpü büyüklüğünde ince ince doğrayın.

Domatesleri küp küp kesin.

Sarımsakları soyup ezin.

Tavada zeytinyağını ısıtıp sarımsağı kavurun.

Kabağı ekleyip karıştırarak soteleyin.

Biber, domates ve taze soğanı ilave edip 5 dakika daha soteleyin.

Soya sosu ve tuzu ekleyip 1-2 dakika sonra ateşten alın.

Soğuyunca servise sunun.



# SALATALAR

## HAVUÇ SALATASI

(2-3 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

500 gr. havuç

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 diş ince kıyılmış sarımsak

2 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı şeker

3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 adet limon suyu

Tabak süsü için maydanoz

Tuz

### HAZIRLANIŞI:

Havuçları rendeleyin.

Yağı tavada kızdırın ve sarımsağı 2-3 dakika kavurun.

Tuz, kimyon, kırmızı pul biber, biber salçası ve şekeri ilave edip karıştırın.

4-5 dakika sonra karışıma maydanoz ve limon suyunu ilave edin.

1 su bardağı havuç rendesini yavaş yavaş ekleyip, 3-5 dakika kaynatın.

Ateşten aldığınız karışıma, geri kalan pişmemiş havuçları ilave edin ve soğumaya bırakın.

Havuç salatasını en az 1 saat buzdolabında beklettikten sonra, üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.

*Not: Havuç salatasını süzme yoğurt ile servis yapabilirsiniz.*

# S A L A T A L A R

## PİYAZ

(5 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Bir gün önceden ıslatılmış fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak aşacak kadar soğuk su koyup yüksek ateşte bir taşım kaynatın.

Ağır ateşte yumuşayınca kadar pişirin.

Pişme suyundan ılınmaya bırakın.

Süzdürüp çukur bir kaba alın.

Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatın.

Fasulyeleri yaklaşık 2 saat sirke içinde süzün, servis tabağına alın, soğanı piyazlık olarak doğrayın, fasulyeye ilave edip karıştırın.

Tuz, beyaz biber 2 çorba kaşığı sirke ve 6 kaşık zeytinyağını iyice çırpın.

Fasulyelerin üzerine dökün.

Haşlanmış yumurta ve domatesleri dilimleyin ve ince kıyılmış maydanozla süsleyin.

*Not: Fasulye piyazını sumak ile süsleyerek de servis yapabilirsiniz.*

### MALZEMESİ:

250 gr Kuru fasulye

1 su bardağı sirke

1 adet iri soğan

1 demet maydanoz

### SOS İÇİN:

Tuz

2 çorba kaşığı sirke

6 Çorba kaşığı zeytinyağı

### SÜSLEMEK İÇİN:

2 orta boy domates

2 katı haşlanmış yumurta

# SALATALAR

## LAHANA SALATASI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

250 gram lahana (1 kalın dilim)  
1 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy ekşi elma  
2 tepeleme çorba kaşığı mayonez  
Yarım limon suyu  
Yarım çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı krema veya yoğurt  
1 yemek kaşığı şeker  
1 miktar nar, ceviz  
6 adet yeşil zeytin  
6 tane salatalık turşusu

### HAZIRLANIŞI:

Lahana, elma ve salatalık turşusunu irice jülyen doğrayın.

Havucu irice rendeleyin.

Zeytini ince doğrayıp, ceviz ilave edin.

Ayrı bir kaptaki mayonez, krema, limonsuyu, şeker ve tuz ekleyerek karıştırın.

Doğradığınız sebzeler ile birlikte harmanlayın.

Yarım saat kadar dinlendirip ve zevke göre süsleyerek servise sunun.

*Not: Taze nane yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.*

## YEŞİL ZEYTİN SALATASI

(2-3 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 su bardağı doğranmış yeşil zeytin  
4 adet mantar  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
6 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet limon suyu  
2 yemek kaşığı dereotu  
2 yemek kaşığı maydanoz  
3 adet yeşil soğan  
Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Nar ekşisini, zeytinyağını, limon suyu ve tuzu çırpın.

İçine dereotu, maydanoz, yeşil soğan ve zeytinleri atıp karıştırın.

Çiğ mantarları içine doğrayın.

Servis tabağına alıp, servise sunun.



# SALATALAR

## NOHUTLU SALATA

(8-10 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Patatesleri soyun. Küçük küp halinde doğrayıp kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün.

Pırasayı ayıklayıp yıkadıktan sonra beyaz ve açık yeşil kısımlarını ince halka halka doğrayın.

Kaynar tuzlu suda 2 dakika haşlayın.

Domatesleri patateslerle aynı büyüklükte doğrayın.

Sarımsakları soyup ezin.

Maydanoz ve naneden birkaç yaprak ayırıp kalanları kıyın.

Sarımsak, kıyılmış yeşillik, limon suyu ve kabağı, soya sosu veya nar ekşisini tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Birkaç parça domatesi ve pırasa halkalarını süslemek için ayırın.

Kalan domates, pırasa, patates ve nohutları salata sosu ile karıştırın.

30 dakika dinlendirin.

Salatayı bir kaseye alıp domates parçaları, pırasa halkaları, nane ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

*Not: Elinizin altında bulunması için ıslatıp yumuşacık hazırladığımız nohutları dondurucuda bekletebilirsiniz.*

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo patates*

*3 diş sarımsak*

*2 adet pırasa*

*Yarım kilo haşlanmış nohut*

*Yarım demet maydanoz*

*4-5 dal nane*

*5-6 yemek kaşığı limon suyu*

*2 yemek kaşığı soya sosu veya*

*nar ekşisi*

*400 gram domates*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*





# ZEYTİNYAĞLILAR

## İMAM BAYILDI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

4 adet kemer patlıcan

2 adet kuru soğan

3 adet çarliston biberi

2 diş sarımsak

3 adet kabuğu soyulmuş domates

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı beyaz toz biber

1/3 demet maydanoz

1 su bardağı sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanları soyup tuzlu suda yıkayıp kurulandıktan sonra kızgın yağda kızartın. Fırın tepsisine veya cam tepsiye dizin.

Diğer yandan soğanları ince piyaz şeklinde doğrayın.

Aynı şekilde çarliston biberi, domatesi ve sarımsağı da doğradıktan sonra önce tencerede yağı kızdırıp, soğan, sarımsak ve biberi koyup kavurun.

Hafif pembeleşince domatesleri ilave edin.

Sonra salça ilave edin.

Bir iki dakika kavurduktan sonra bir su bardağı su ilave edip 10 dakika kaynamaya bırakın.

Sonra tuz, şeker, ve doğranmış maydanoz ilave ettikten sonra süzdürün.

Patlıcanları açıp içine süzdüğünüz harcı koyun.

Kalan sosu üzerine ilave edin.

Patlıcanların üzerine domates ve biber dizip 150 derece fırında 15 dakika piştikten sonra çıkarıp soğumaya bırakın.

*Not: İmam bayıldı ve karniyarık yaparken, kuruladığımız patlıcanın ortasında kızartmadan önce bıçakla bir çizik atarsak kolayca ve düzgünce ortası açılacaktır. Akdeniz yemekleri ile özellikle fesleğen suanbilirsiniz.*



# ZEYTİNYAĞLILAR

## RENKLİ BİBER DOLMASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

3 su bardağı pirinç

4 adet büyük boy soğan

1,5 çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

2 yemek kaşığı kuş üzümü

5 yemek kaşığı nane

2 yemek kaşığı dolma baharı

6 adet kesme şeker

10-11 adet irilerinden dolmalık  
biber

Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Zeytinyağında dolma fıstıklarını hafif pembeleştirin.

Soğanı doğrayıp kavurun.

Yıkamış ve süzölmüş pirinçleri ilave edin.

10 dakika kavurun.

3 su bardağı sıcak su koyup diğer malzemeleri katın.

Demlenmeye bırakın.

Yıkamış biberleri ayıklayıp, alt kısımlarını çatalla delin, malzemeyi doldurun.

Sıcak su ilave edip pişmeye bırakın.

Soğuk olarak servise sunun.

*Not: Biberlerin ağzını kahvaltılık doğranmış domateslerle kapatabilirsiniz.*



# ZEYTİNYAĞLI

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA (2-3 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

300 gram yaprak

5 adet soğan

20 gram çam fıstığı

1 tutam dereotu

1 tutam maydanoz

1 su bardağı pirinç

Yeteri kadar karabiber, pul biber

20 gram kuş üzümü

Yarım su bardağı zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

Soğanları ince kıyılmış olarak (küp şeklinde) zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.

Ardından kuş üzümüyle beraber pirinç ekleyerek kavurmaya devam edin.

Çıkarmak üzere olduğunuzda yağda kavrulmuş çam fıstığı, maydanoz ve dereotunu ilave din.

Çiğ yaprağı suda haşlayın.

Salamurayı kaynar suya batırın.

Bir süre beklettikten sonra çıkartın.

Hazırlamış olduğunuz içi kullanarak sarın.

Su miktarı dolmaların yüzüne çıkacak kadar su ekleyin.

Su kaynamaya başladığında üzerine zeytinyağı gezdirin.

Sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin.





# ZEYTİNYAĞLILAR

## DEREOTLU KABAK DOLMASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo kabak*

*6-7 adet orta boy soğan*

*2,5 su bardağı pirinç*

*1,5-2 su bardağı zeytinyağı*

*Yeteri kadar çam fıstığı, dereotu,  
nane, dolma baharı, kuş üzümü*

*3 kahve kaşığı şeker*

### HAZIRLANIŞI:

Soğanları ufak parçalara doğrayıp bir tencereye koyun.

Soğanları koyduğunuz tencereye yağ ve fıstık ilavesiyle hafifçe sararıncaya kadar kavurun.

Pirincini ilave edip birkaç kez de pirinçle kavurduktan sonra 2 bardak suyla tuzunu ekleyip iyice karıştırarak orta ısıda ateşte hafif diri kalacak şekilde pişirin.

Pişmesine yakın kuş üzümünü atın.

Pirinçler iyice soğuyunca 1-2 kez karıştırın.

Nane, dolma baharı, dereotu ekleyip kabakların içine doldurun.

Tencereye yerleştirin.

Üzerine ısıya dayanıklı tabak koyup kısık ateşte pişirin.



# ZEYTİNYAĞLILAR

## ZEYTİNYAĞLI TAZE BAMYA

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo bamy*

*4-5 adet domates*

*3-4 adet soğan*

*2 ay bardağı zeytinyağı*

*1-2 limon suyu*

*2 yemek kaşığı sirke*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Bamyaları ayıklamadan önce iyice yıkayın.

Süzgeçte süzün.

Bir mutfak bezine serin.

Kuruduktan sonra başlarını koni şeklinde sivri olarak ayıklayın.

Tencerede soğanları zeytinyağında hafif kavurun üzerine küp doğranmış domatesleri ilave edin onlar da ezilinceye kadar kavurun.

Ayıklanmış bamyayı tencereye ilave edin üzerine hemen limonsuyu ve sirkesini katın.

Kendi suyuyla kavurduktan sonra gerekirse bir su bardağı su ilave edin pişirmeye yakın tuzunu katın.

soğuk ya da ılık servis yapabilirsiniz.

Bamy

Salgı verir.

Bamy





# ZEYTİNYAĞLI

## ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMASI (8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 adet orta boy sarmalık lahana*

*2.5 su bardağı pirinç*

*Yarım kilo soğan*

*2 yemek kaşığı çam fıstığı*

*2 yemek kaşığı kuş üzümü*

*3 yemek kaşığı toz şeker*

*2 yemek kaşığı salça*

*Yarım demet maydanoz*

*Yarım demet dereotu*

*Yarım demet taze nane*

*1 limon suyu*

*Yarım su bardağı zeytinyağı*

*Yeteri kadar tuz, karabiber,  
yenibahar, tarçın*

### HAZIRLANIŞI:

Lahanaları yaprak yaprak ayırıp kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün.

Soğanı ince kıyın.

Yağı tencerede kızdırıp soğan ve fıstıkları ekleyip kavurun.

Pirinci yıkayıp soğana ekleyin.

Pirinçler şeffaflaşınca kadar karıştırarak kavurun.

Salçayı, üzümü, şekerini ve tuzunu katın.

Üzerini örtünceye kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirin.

Ateşten alıp kıyılmış nane, dereotu ve maydanoz katın.

Yenibahar, tarçın ve limon suyunu katıp karıştırın.

Lahana yapraklarından iri parçalar kesin.

Kafi miktarda iç koyup fazla sıkıştırmadan uzun olarak sarın.

Tencereye dizip üzerini kalan lahana yaprakları ile örtün.

2 su bardağı su ekleyip lahanalar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.  
(Üzerlerinin parlak olması için biraz zeytinyağı gezdirebilirsiniz.)

Tencerede soğutun, servis tabağına alıp servise sunun.



# ZEYTİNYAĞLILAR

## ZEYTİNYAĞLI FASULYE DİZMESİ (4-5 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo ayşekadın fasulyesi*

*2 adet soğan*

*3 adet domates*

*1 çay bardağı zeytin yağı*

*1 tatlı kaşığı şeker*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Fasulyelerin kılçık kısımlarını temizleyip, bol suyla yıkayın.

Zeytinyağını ince doğranmış soğanla birlikte ateşe koyun.

Soğanlar sararınca domateslerin iki tanesini küp şeklinde doğrayıp soğanlara ekleyin.

Tuz ve şeker ekleyip, ocaktan alın.

Tencerenin ortasına domatesi koyun.

Çevresine bir sıra fasulye dizin.

Üzerine birkaç kaşık soğanlı karışım gezdirin.

Tekrar fasulye dizin.

Fasulyeler bitince üzerine 2 bardak sıcak su dökün.

Üzerine parşömen kağıdı (pişirme kağıdı) koyup kapağını kapatın.

Yumuşayınca kadar pişirin.

Tenceresinde soğutup servis tabağına ters çevirin.



# ZEYTİNYAĞLILAR

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ (6 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Soğanları soyun.

Havucu kazıyıp uzunlamasına 4 parçaya bölüm son kısımlarından birer parça çıkarttıktan sonra 1 cm. uzunlamasına verev doğrayın.

Kerevizleri özlerine kadar soyup 1 cm. kalınlığında dilimleyin.

Yıkayıp tencereye dizin.

Üzerine soğanı ve havucu koyun.

Tuz ve şeker atın.

Zeytinyağını koyup üzerini örtecek kadar su veya yağsız et suyu ekledikten sonra birkaç damla limon sıkın.

Kapağını örtüp yumuşayınca kadar pişirin.

Mısır ve bezelyeleri atın.

Bir limon sıkın.

5 dakika daha pişirip kabında soğutun.

kerevizleri tabağa dizip garnitürünü üzerlerine paylaşın.

Kıyılmış dereotu serpip servise sunun.

### MALZEMESİ:

*1 kg. orta boy kereviz*

*2 avuç arpacık soğanı*

*Yarım su bardağı zeytinyağı*

*1 adet limon*

*1 adet küçük havuç*

*Yarım poşet mısır*

*Yarım kutu bezelye*

*1 demet dereotu*

*1 tatlı kaşığı şeker*

*Yeteri kadar tuz*

# ZEYTİNYAĞLI KARNABA HAR

ZEYTİNYAĞLI KARNABA HAR

(2 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

*1/4 karnabahar*

*10 adet arpacık soğan*

*3 çorba kaşığı zeytinyağı*

*1 adet büyük boy havuç*

*2 adet orta boy patates*

*1,5 su bardağı sıcak su*

*1 tatlı kaşığı sirke*

*2 adet kesme şeker*

*2'şer dal maydanoz ve dereotu*

## HAZIRLANIŞI:

Soğanları soyup zeytinyağında bütün olarak 5 dakika soteleyin.

Havuç ve patatesleri kuşbaşı doğrayın.

Önce havuçları sonra patatesleri soğana ekleyip 1-2 dakika daha soteleyin.

Suyunu ilave ettikten sonra 10 dakika süreyle pişmeye bırakın.

Diğer taraftan çiçeklerine ayırdığınız karnabaharları tuzlu ve sirkeli suda 10 dakika haşlayıp diğer sebzelere ekleyin.

Kesme şeker ve tuzu da üzerine ilave ederek 10 dakika daha pişirin.

İlindikten sonra maydanoz ve dereotu ile süsleyerek servise sunun.

# ZEYTİNYAĞLILAR

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

(4 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

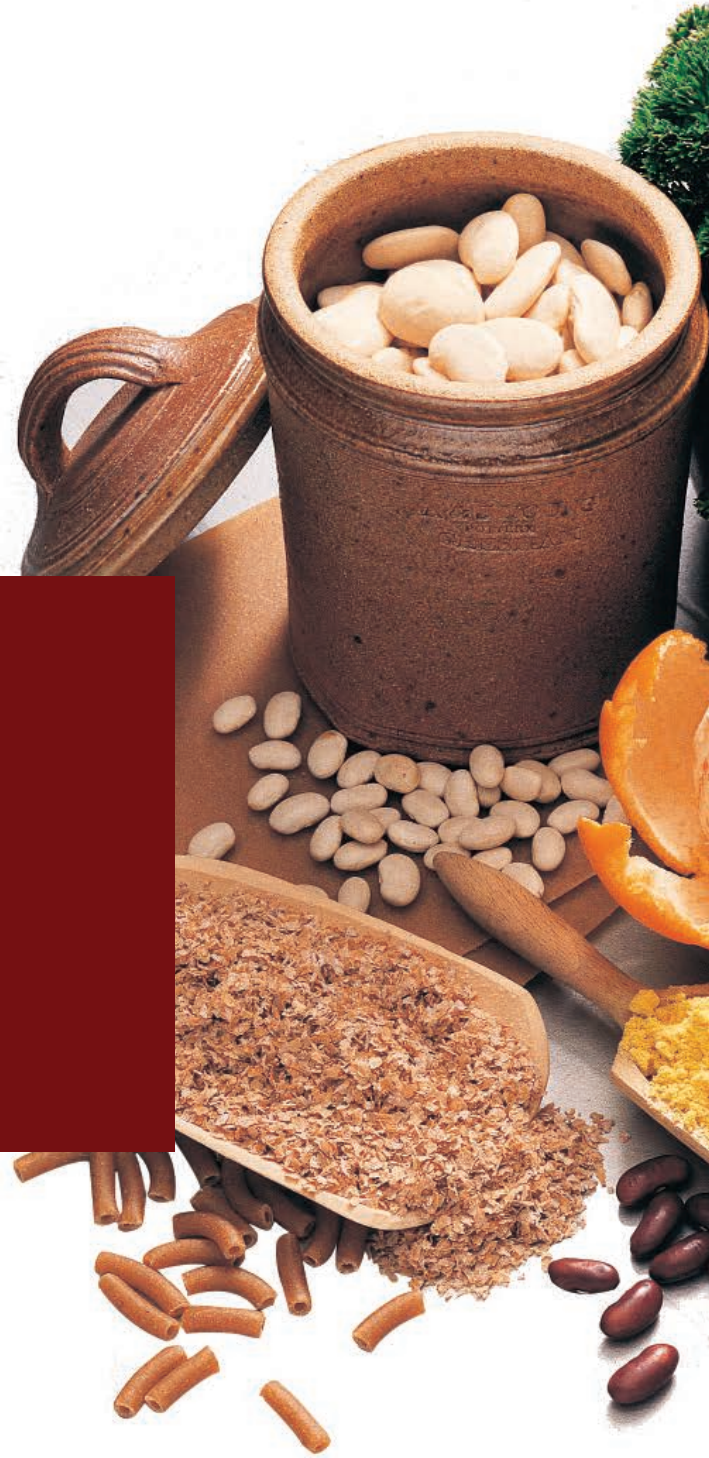
Barbunyayı akşamdan ılık suda ıslatın.  
Kaynar suda yumuşayınca kadar haşlayıp süzün.  
Patatesi ve havucu küp şeklinde doğrayın.  
Sarımsakları ayıklayın.  
Soğanı piyazlık doğrayın.  
Zeytinyağını tencereye alıp soğan ve sarımsağı kavurun.  
Havuç ve patatesi ekleyin.  
Biraz kavrulunca salçayı katın.  
Bir iki çevirip haşlanmış barbunyayı katın.  
Tuz ve şekeri ekleyin.  
Üzerine bir çay bardağı kaynar su katıp yemek yağına kalıncaya kadar pişirin.  
Tenceresinde soğutup servis tabağına alın.  
Maydanozla süsleyip servise sunun.

*Not: Barbunyayı yanında limonla servis yapabilirsiniz.*

### MALZEMESİ:

*1 su bardağı kuru barbunya*  
*1 adet patates*  
*1 adet havuç*  
*1 baş sarımsak*  
*1 adet soğan*  
*1 yemek kaşığı salça*  
*1 çay bardağı zeytinyağı*  
*2 adet kesme şeker*  
*Birkaç dal maydanoz*  
*Yeteri kadar tuz*

# PİLAVLAR





# P İ L A V L A R

## ALİ PAŞA PİLAVI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 su bardağı pirinç*

*3 su bardağı et suyu*

*3 çorba kaşığı tereyağı*

*100 gram kıyma*

*1 adet kuru soğan*

*1 diş sarımsak*

*1 kahve fincanı Antep fıstığı*

*Yarım bardak dolma fıstığı*

*1 kahve fincanı çekirdeksiz  
kuru üzüm*

*Tuz*

### HAZIRLANIŞI:

İlk olarak soğanı rendeleyip içine kıyma, sarımsak ve tuz ilave ederek köfte harcını hazırlayın.

Köfteleri fındık büyüklüğünde yuvarlayıp bunları tavada kızartın (isterseniz haşlayabilirsiniz).

Bir kaba koyup su içinde bekleterek üzümlerin şişmesini sağlayın. Antep fıstıklarının da başka bir kaptaki 5 dakika suda haşlayın.

Sonra da kabuklarını soyun.

Pirinçleri yıkayıp süzün ve yağda kavurun.

İçine dolma fıstığını ilave edip biraz daha kavurun.

Son olarak et suyunu köfteler ve Antep fıstığı ile beraber pilava ekleyin.

Kısık ateşte 15-20 dakika pişirip içine üzüm ekleyin.

Ocaktan indirip sıcak olarak servise sunun.



## BEZELYELİ HAVUÇLU PİLAV

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 adet soğan

5 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 su bardağı baldo pirinç

250 gram mantar

1 limon suyu

2 adet havuç

1 kahve fincanı kuş üzümü

2-3 dal kıyılmış dereotu

5 çorba kaşığı konserve bezelye

4 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı karabiber

Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Soğanları ince ince kıyıp hafif pembeleşinceye kadar yağda kavurun.

Dolmalık fıstığı ilave edin.

Pirinci bol suda yıkayıp, tencereye ekleyin ve biraz kavurun.

Mantarları limonlu suda bir taşım kaynatıp süzün.

Havuçları rendeleyin.

Kuş üzümünü ayıklayıp biraz suda bekletin ve süzün.

Mantar ve dereotunu ince ince kıyarak, rendelenmiş havuç, bezelye ve kuş üzümüyle birlikte pirinçlere ilave edin.

Kaynar et suyunu tencereye dökün. Tuz, şeker, tarçın ve karabiberi serpip karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Pilavı dinlenmeye bırakın.

Servisten önce hafifçe karıştırıp servis tabağına alın, sıcak servis yapın.





## KESTANELİ PİLAV

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 adet tavuk göğsü

1 adet tavuk budu

Yarım kilo kestane

2 adet havuç

1 yemek kaşığı dolma fıstığı

3 yemek kaşığı İzmir üzümü

4 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı pirinç

4 su bardağı tavuk suyu

Yeteri kadar tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Tavuğu 4 su bardağı su ile haşlayın.

Kemiklerinden ayırıp iri parçalara bölün.

Kestaneyi kebab yapıp soyun.

Tencerenin dibine etleri yerleştirin.

Üzerine kestane ve üzümleri serpin.

Havucu temizleyip kibrit çöpü şeklinde doğrayın.

1 yemek kaşığı yağda fıstık ve havuçları kavurup etlerin üzerine serpiştirin.

Karabiber serpin.

Pirinci kaynar tuzlu suda 15 dakika bekletip yıkayın.

Harcın üzerine pirinci yayın.

Sıcak tavuk suyunu üzerine ekleyin.

Tencereyi karıştırmadan önce harlı sonra kısık ateşte pirinçler uzayınca kadar pişirin.

Tereyağını tavada kızdırıp pilavın üzerine gezdirin.

Servis tabağına ters çevirip ikram edin.





# P İ L L A V L L A R

## MAKLUBE

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

500 kg. kuşbaşı kuzu,

1 kg. patlıcan,

1 adet kuru soğan,

2 bardak pirinç,

2 adet havuç

1 fincan yağ,

3 bardak su,

tuz, karabiber.

### HAZIRLANIŞI:

Pirinçler ılık suda demlemeye bırakılır.

Diğer tarafta etler tencerede yağ ile kavrulur.

Suyunu çekince içine yemeklik doğranmış soğanlar atılarak tekrar soğanlar kavruluncaya kadar ateşte karıştırılır.

Patlıcanlar ve havuçlar küp şeklinde doğranarak kızartılır.

Tenceredeki etlerin üzerine yerleştirilir.

Üstüne demlenmiş pirinçler dökülür su ve tuzu ilave edilerek ağzı kapalı kaptaki kısık ateşte pilavın suyu çektilinceye kadar tutulur.

Ateşten alınır, tepsiye ters çevrilerek servis yapılır.

*Not: Servis yaparken etrafına yeşil salata dizerek süsleyebilirsiniz.*



## MENGEN PİLAVI

(10-12 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

*Yarım kilo pirinç**300 gram tereyağı**250 gram ince kıyılmış soğan**100 gram ceviz içi**Yarım kilo kuşbaşı doğranmış  
kuzu eti**200 gram ince kıyılmış mantar**300 gram kabuğu soyulmuş**kıyılmış domates**8 su bardağı su**1 tatlı kaşığı kekik**1 bağ dereotu**1 tatlı kaşığı toz şeker**yeteri kadar tuz, karabiber*

## HAZIRLANIŞI:

Önce pirinçleri ayıklayıp tuzlu suda 1 saat ıslatın. Soğuk su ile yıkayıp süzgeçten geçirin. Tencereyi ocağa koyup tereyağının yarısını kızdırın. Kıyılmış soğan ve eti ilave edip kavurun. Etler sulanıp kendini toplayınca içine mantar ve domatesi ilave edip karıştırın. Birkaç dakika kavurup suyunu ekleyerek oluşan köpüğü bir kaşıkla aldıktan sonra yarım saat kısık ateşte kaynatın. Etler yarı pişmiş olacak. Bundan sonra pirinci tuz ve şekeri ilave edip harlı ateşte biraz kaynatın. Ocağı kısık ateşe ayarlayıp 15 dakika kadar pişirin. Kalan tereyağını bir tavada kızdırıp pilavın üstüne ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp ocaktan indirin. 5-10 dakika dinlendikten sonra dereotu, ceviz içi, kekik ve karabiberi pilavın üzerine serpiştirin. Tencereyi bir tepsinin üstüne yatırın. Alt üst edin. Tencerenin kenarından bir kevgirin ucunu sökün. Pilavın hava alarak dinlenmesini sağlayın. Son olarak tencereyi çevirin. Dibinde kalan artıkları tepsie ilave edip bir tabak ucu ile karıştırıp servise sunun. Bu işlemi pirinçler kırılmasın ve yemeğin şekli bozulmasın diye tabakla yapıyoruz.





# P İ L L A V L L A R

## SAFRANLI PİLAV

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 su bardağı pirinç*

*3,5 su bardağı tavuk suyu*

*1 yemek kaşığı margarin*

*2/3 bardak konserve bezelye*

*2 orta boy havuç*

*1/2 demet dereotu*

*1/2 çay kaşığı safran*

*yeterince tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Pirinçleri ılık suda yarım saat bekletin.

Bu arada havuçları tavla zarı iriliğinde küp küp doğrayın ve iyice yumuşamadan haşlayın.

Bir kenarda süzülüp soğuması için bekletin.

3 su bardağı tavuk suyunu genişçe bir tencerede kaynatın.

Tuzunu, margarini ve safranı ekleyip, pirinçleri iyice nişastası gidene kadar yıkayıp süzdükten sonra kaynayan suya bırakın.

Tahta kaşıkla 1-2 kere döndürüp 1-2 taşım kaynattıktan sonra altını kısın.

Pirinçler suyunu çekince bir defa demir yemek kaşığı ile karıştırıp ortasına kaşığı dik olarak saplayın eğer dik durursa pilavın altını söndürün.

Küp havuçları, bezelyeleri ve kıyılmış dereotlarını katıp karıştırın.





# P İ L L A V L A R

## ASYA PİLAVI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

250 gr. kuşbaşı koyun eti,  
4 kaşık tereyağı,  
2 su bardağı pirinç,  
1 su bardağı nohut,  
1 adet portakal,  
1 tutam safran,  
3 adet soğan, tarçın, karabiber,  
1 tatlı kaşığı şeker, tuz, zencefil.

### HAZIRLANIŞI:

Soğanlar doğranır, etler de içine atılarak 2 kaşık yağda kavrulur.  
1 bardak su ilave edilerek pişirilir.  
Pirinçler yıkanarak sıcak suda 15 dakika demlenir.  
Portakal kabuğu rendelenir, yağın geri kalanı bir tencereye koyulur.  
İçine 2 bardak su, haşlanmış nohutlar, safran, tuz, şeker, karabiber zencefil, tarçın portakal kabuğu rendesi ve portakal suyu ilave edilerek ateş üzerinde kaynatılır.  
Yıkanan pirinçler içine atılır. Kapağı kapatılarak pişirilir.  
Ateşten alınır, demlenmeye bırakılır.  
Demlendikten sonra servis tabağına alınarak üzerine pişirilen etler serpilerek servis yapılır.

## SEBZELİ BULGUR PİLAVI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 su bardağı esmer pilavlık bulgur.  
1 büyük soğan  
2 adet domates  
4 adet sivri biber  
1 adet kırmızı biber  
250 gr. kuşbaşı hindi  
1 adet patlıcan  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı şeker  
karabiber, pul biber,  
4 su bardağı su,  
1 tatlı kaşığı tuz.

### HAZIRLANIŞI:

Yağ tencereye koyularak eritilir.  
İçine kuşbaşı doğranmış hindiler atılarak kavrulur.  
Soğanlar küp şeklinde doğranır etlerin içine atılır.  
Sırasıyla biber, patlıcan ve domatesler de bu karışıma katılarak kavrulur.  
Kavurma işlemi bittikten sonra su ilave edilir.  
Su kaynayınca bulgurlar atılır.  
Tuz, şeker, karabiber ve nane ilave edilerek suyu çektirilip demlenmeye bırakılır.

# P İ L A V L A R

## PERDE PİLAVI (10 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Tavuğu haşlayıp didikledikten sonra tereyağında kavurun. Bademi sıcak suda bekletin. Kabuğunu soyun. Ortadan ikiye bölerek hazırlayın. Tencereyi süslemek için bir avuç kadar ayırın. Diğer yarısını tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Ciğeri ayrı bir tencerede haşlayın. Küp küp doğrayıp tereyağında kavurun. Pirinci sıcak su ile 20-25 dakika bekletin. Pilav tereyağında şeffaflaşmaya kadar kavurun. Üzerine çıkacak kadar tavuk suyu koyup pişirin. Pişmiş pilavın içine kavrulmuş tavuk etlerini, ciğeri ve bademleri katarak iç pilav haline getirin. Perde pilav tenceresi olarak kullanılacak kap, bakır veya borcam tencere olabilir. Bolca yağlayıp ayırdığınız bademler ile süsleyin.

3 yumurta ve 1 çay kaşığı tuz ile hamur hazırlayın. Kullanılacak kabı kaplayacak şekilde ince bir yufka açın. Yağlanmış süslenmiş tencerenin içine yufkayı el yardımı ile yapıştırın. İçine hazırlanmış iç pilav koyun. Üzerini aynı yufka ile kapatın. Üst kapak kısmını da yağlayın. 170 derecelik fırında yufka kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapacağınız tepsiye ters çevirin. Sıcak sıcak servise sunun.

### MALZEMESİ:

*1 bütün tavuk*

*250 gram tavuk ciğeri*

*250 gram badem*

*250 gram tereyağı*

*3 adet yumurta*

*1 çay kaşığı tuz*

*3 su bardağı pirinç*

# P İ L L A V L A R

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

(4-6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı et suyu

1 kahve fincanı arpa şehriye

2 çarba kaşığı margarin

Tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Pirinci tuzlu ve limonlu sıcak suda 15 dakika bekletin.

Bol suyla durulayıp süzün Margarinini tencerede eritin.

Arpa şehriyeleri ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.

Pirinci ekleyip 1-2 dakika daha kavurun.

Et suyu ve tuzu ilave edin.

Su kaynamaya başladığında ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatın.

Pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin.

Üzerini kağıt havlu ile örtüp 10 dakika dinlendirin.

Üzerine taze çekilmiş karabiber serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

## MANTARLI YEŞİL MERCİMEKLI PİLAV (6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

250 gr mantar

1 su bardağı yeşil mercimek

2 su bardağı pilavlık bulgur

5-6 yemek kaşığı tereyağı

Yeteri kadar tuz

4 su bardağı et suyu

### HAZIRLANIŞI:

Mercimeği iki su bardağı su ile haşlayıp suyunu süzün.

Mantarları saplarını ayırıp büyüklüğüne göre 2'ye veya 4'e kesin.

Pilav tenceresinde 2 kaşık yağla mantarları güzelce kavurun.

4 su bardağı et suyunu, hafif haşlanmış mercimeği, tuzu ve bulguru ilave ederek pilavı pişirin.

Ağzını açmadan en az yarım saat demlendirin.

Geriye kalan tereyağını yakarcasına kızdırın ve pilavın üzerine gezdirin.

# P İ L A V L A R

## ÖZBEK PİLAVI (8 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Pirinci ayıklayıp üzerine tuz ve kaynar su döküp ıslatın.  
Sıvı yağ kızdırıp içine doğranmış soğanları ilave edin.  
Soğan pembeleşince etleri ekleyin.  
Eti suyunu çekinceye kadar kavurun.  
Kibrit çöpü şeklinde kestiğiniz havuçları ilave edin.  
Havuçları diriliğini kaybedinceye kadar kavurun.  
Salçayı ilave ettikten sonra üzerini örtecek kadar su ekleyin.  
Etler yumuşayınca kadar pişirin. Pirinci yıkayıp etlerin üzerine ilave edin.  
Üzerine 3 su bardağı kaynar su, yeterince tuz, kimyon ve tarçın ekleyip ağır ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.  
Tereyağını tavada kızdırıp pilavın üzerine gezdirin.  
Kapağını kapatarak pilavı 15 dakika dinlendirin.  
Karıştırıp servis tabağına alıp servise sunun.

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo kuşbaşı koyun eti*

*3 su bardağı baldo pirinç*

*3 adet havuç*

*1 yemek kaşığı salça*

*1 adet soğan*

*1 kahve fincanı sıvı yağ*

*3 yemek kaşığı tereyağı*

*1 çay kaşığı kimyon vetaçın*

*Yeteri kadar tuz*

# BALIKLAR





## GÜVEÇTE LEVREK

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 adet levrek filetosu

5 adet domates

2 adet yeşil biber

200 gram haşlanmış mantar

4 diş sarımsak

1 adet soğan

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar

### HAZIRLANIŞI:

Fileto levrekleri kuş başı doğrayın.

Kılçıklarını ayırın.

Domates, biber ve mantarları da kuş başı doğrayın.

Sarımsakları dilimleyin.

Tuz ve yağ ilave edin.

Bunları harmanlayıp güvece yerleştirin.

Üstlerine balıkları ilave edip kaşar serpin.

Ortasına tereyağını koyun.

Fırında kaşarlar pembeleşinceye kadar pişirin.







# BALIKLAR

## HAMSI SARMA

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kg hamsi*

*2 tane kuru soğan*

*2 tane domates*

*Yarım demet maydanoz*

*1 tatlı kaşığı kimyon*

*1 çay kaşığı karabiber*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*Yarım çay bardağı sıvı yağ*

*Yarım limon suyu*

### HAZIRLANIŞI:

Hamsilerin kılçıklarını ayıklayıp kafasını koparın.

Bol suda yıkayıp iyice süzülmesini sağlayın.

Soğanları ve domatesleri rendeleyin.

Yarım demet maydanozu incecik kıyın, ekleyin.

Tuzu, karabiber ve kimyonu da ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız harcı hamsilerin içine koyun ve rulo şeklinde tek tek sararak fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine yağı ve limon suyunu dökün.

200 derecelik fırında 30 dakika pişirin.



# B A L I K L A R

## HAMSİLİ PİLAV

(4-6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo hamsi*

*500 gram pirinç*

*3 su bardağı su*

*1 yemek kaşığı kuş üzümü*

*1 yemek kaşığı çam fıstığı*

*Yeterince tuz*

*Yeterince karabiber*

*Yeterince sıvıyağ*

*İrice bir adet soğan*

### HAZIRLANIŞI:

Hamsileri kılçıklarından ayırıp temizleyin ve yıkayın.

Pirinçleri ayıklayın.

Sıcak tuzlu suda yarım saat beklettikten sonra, yıkayın ve süzün.

Diğer tarafta doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurup, pirincin içine ilave edip, karıştırın.

Fıstık, üzüm, tuz ve karabiberi ekleyip 3 bardak sıcak suyu tencereye ilave edip ağzını kapatın.

Ayıkladığınız hamsileri tencerenin içine kuyrukları ortada birleşecek şekilde dizin.

Üzerine pişirmiş olduğunuz pilavın yarısını boşaltıp düzeltin.

Üzerine tekrar balık dizip kalan pilavı ilave edin.

Ağzını alüminyum folyo ile kapatıp fırında 25-30 dakika pişirin.

Servis tabağına ters çevirip servis yapın.



## TERANTORLU PALAMUT TAVASI (TEK KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 tane palamut*

*1,5 su bardağı zeytinyağı*

*1 çay fincanı ceviz*

*Yarım su bardağı un*

*Yarım su bardağı sirke*

*3-4 yumurta kadar bayat ekmek içi*

*4 diş sarımsak*

### HAZIRLANIŞI:

Balıkları temizledikten sonra, 2 cm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin.

Tuzladıktan sonra kağıt üzerinde unlayıp bir tavada kızdırılmış zeytinyağında kızartın.

Kağıt üzerine çıkartıp yağını emdirin.

Sonra servis tabağına yerleştirin.

### TERANTORUN HAZIRLANIŞI:

Ekmeği ılık suda ıslatın.

Avucunuzla sıkarak sudan çıkartın.

Sarımsağı, cevizi, ekmeği rondoya koyarak incecik kıyın.

Sirke ve su ilavesiyle katı yoğurt kıvamına getirin.

Balığın üzerine dökerek servise sunun.



# B A L I K L A R

## USKUMRU BUĞULAMASI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kg uskumru*

*1/3 bardak zeytinyağı*

*1 adet limon*

*Yarım demet maydanoz*

*1 baş soğan*

*1 defne yaprağı*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Tepsiye alüminyum folyoyu yayın.

Soğanları halka halka kesip yerleştirin.

Balıkları temizleyip tepsiye yerleştirin.

Yemekten 30-40 dakika önce üzerine kıyılmış maydanoz ve tuzu serpin.

Zeytinyağı, 1 çay bardağı su, defne yaprağı ve limon suyunu koyun.

Alüminyum folyo ile üzerini kaplayın.

Orta ısıllı fırında suyunu buharlaştırmadan 20-25 dakika pişirin.

Sıcak olarak servise sunun.







# B A L I K L A R

## BALIK ÇORBASI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 tane kırlangıç balığı*

*1 adet orta boy patates*

*1 su bardağı haşlanmış mantar*

*2 adet kereviz yaprağı*

*1 adet orta boy soğan*

*1 paket krema*

*Yarım çorba kaşığı tereyağı*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

*1 yemek kaşığı dolusu un*

*3 diş sarımsak*

*5 su bardağı su*

### HAZIRLANIŞI:

Kırlangıç balığını temizleyip yıkayın ve 5 su bardağı su ile balığı bütün olarak haşlayın.

Haşlama suyundan çıkardıktan sonra derisini soyup balığı küçük parçalara ayırın ve bir kenarda bekletin.

Haşlama suyuna küp küp doğranmış patatesi, haşlanıp küçük doğranmış mantarları ve soğanı bütün olarak ilave edin.

Patates ve soğanı yumuşayınca kadar pişirin.

Ayrı bir yerde yarım çorba kaşığı tereyağında unu ve sarımsağı kısık ateşte unun rengi hafif değişinceye kadar kavurun.

Malzeme soğuyunca balık suyundan ilave edip sosu inceltin.

Balık suyuna ince doğranmış kereviz yaprağı, krema, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kaynatın.

Sıcak olarak servise sunun.

# B A L I K L A R

## KÂĞITTA ALABALIK

(2 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Balığın büyüklüğüne göre oval yağlı kağıt kesin.

Balığın yarısını koyun.

İçine ince ince halka doğranmış soğan, mantar, yeşil biber, ufak doğranmış patates, küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve defne yaprağını yerleştirin.

4 kaşık tereyağını birer kaşık balıklara ekleyin.

Üzerine bir yemek kaşığı margarin gezdirin.

Balığın diğer yarısını üzerine kapatın.

Yağlı kağıdı katlayın.

200 derecede ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirip servise sunun.

### MALZEMESİ:

*4 adet alabalık fileto*

*8-10 adet mantar*

*1 adet soğan*

*1 adet domates*

*1 adet patates*

*2-3 adet sivri biber*

*4 adet defne yaprağı*

*4 çorba kaşığı tereyağı*

*Yeteri kadar yağlı kağıt*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

*1 yemek kaşığı margarin*





# Ç O R B A L A R

## DOMATES ÇORBASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

Yarım çay bardağı pirinç

3 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

3 çay bardağı süt

3 çay bardağı su

4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar

Yeteri kadar tuz, karabiber, nane

### HAZIRLANIŞI:

Tereyağını tencerede eritin, içine unu ilave edip hafif sararana kadar kavurun.

Ilık su ve sütü azar azar ekleyin.

Topaklanmaması için iyice karıştırın.

Pirinci az su ile haşlayın.

Domateslerin kabuklarını soyup robottan geçirin ya da rendeleyin.

Domates salçasını az su ile ezip domateslerle birlikte tencereye ilave edin.

Tuzu ve pirinci ekleyerek 10-15 dakika kısık ateşte pişirin.

Çorbanın üzerine karabiber, nane serpip, kaşar peyniri rendesini de koyduktan sonra servise sunun.





# Ç O R B A L A R

## EZOĞELİN ÇORBASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 çay bardağı kırmızı mercimek

1 çay bardağı ince köftelik bulgur

1 çay bardağı pirinç

1 çorba kaşığı tel şehriye

9 su bardağı su veya et suyu

1 adet kuru soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı acı biber

1 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çay kaşığı kuru nane

Yeteri kadar karabiber, tuz

### HAZIRLANIŞI:

İnce doğradığınız soğanları yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun.

Domates salçasını sulandırdıktan sonra soğanlara katın.

Biber salçası ya da acı kırmızı biberi ilave ederek karıştırın.

Altı bardak su veya kemik suyuyla karışımı sulandırın.

Orta hararetli ateş üzerinde kaynatın.

Su iyice kaynayınca ayıklanmış bulgur, kırmızı mercimek, pirinç, tel şehriye, karabiber ve tuz katın.

İyice yumuşayınca kadar pişirin.

Ateşten alın.

Kaselere koyun. üzerine acı biberli yağı gezdirin.

Nane serpererek sıcak sıcak servise sunun.





## KARA LAHANA ÇORBASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 adet kara lahana*

*1 adet soğan*

*3 diş sarımsak*

*2 fincan mısır unu*

*2 fincan mısır tanesi*

*Yarım su bardağı barbunya fasulyesi*

*8 su bardağı et suyu*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*1 çay kaşığı tereyağı*

*2 çay kaşığı sıvı yağ*

*1 tatlı kaşığı pul biber*

### HAZIRLANIŞI:

Tereyağı ile doğranmış soğanı kavurun.

Yıkayıp temizlenen kara lahanayı ufak ufak keserek tereyağıla kavurduğunuz soğana ekleyip bir taşım kavurun.

Üzerine belirtilen miktarda et suyunu ekleyip mısır unu da katarak karıştırın.

Kısık ateşte pişirin indirileceğine yakın sarımsak, haşlanmış olan barbunya ve mısır taneleri ilave edin.

Bir miktar daha kaynatarak altını kapatın.

Diğer tarafta sıvı yağda pul biberi kızdırıp çorbanın üzerine serpererek servise sunun.



## KÖFTELİ TARHANA

(4 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

*200 gram kıyma**4 yemek kaşığı toz tarhana**4 su bardağı su**2 yemek kaşığı tereyağ**1 adet kuru soğan**1 çay kaşığı nane**1 çay kaşığı pul biber**Yeteri kadar karabiber, tuz*

## HAZIRLANIŞI:

4 kaşık tarhanayı 4 bardak su ile karıştırın.

10 dakika bekletin.

Köftelik yağsız kıymaya bir tutam tuz, karabiber ve rendelenmiş kuru soğan ekleyin.

Tüm malzemeyi yoğurup köfte haline getirin.

Elinizi suya batırarak nohuttan daha büyük köfteler yapın.

Yağsız teflon tavada köfteleri pişirip bekletin.

Suyun içinde bekleyen tarhanayı karıştırarak kaynatın.

Köfteleri atıp 5 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın.

Nane, pul biber ve tereyağını kızdırıp çorbanın üstüne döktükten sonra servise sunun.



# Ç O R B A L A R

## LİMONLU TAVUK ÇORBASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağ

1 lt tavuk suyu

Yarım tavuk göğsü

2 adet limon

2 adet yumurta

Yeteri kadar tuz, kırmızı biber  
karabiber

2 diş sarımsak

### HAZIRLANIŞI:

Tavuk göğsünü 4 su bardağı su ile haşlayıp süzün.

Etləri ince ince didin. Tencereye unu koyup yağla birlikte pembeleşmeden kavurun. Üzerine tavuk suyu ekleyip devamlı karıştırarak pişirin.

Tavuk etlerini ekleyin.

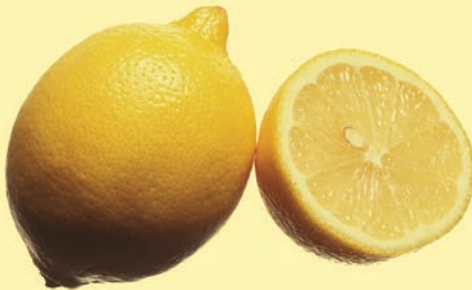
Yumurta sarılarını ve limon suyunu iyice çırpın.

Yavaş yavaş ilave edin.

2 diş sarımsağı da döverek içine katın.

Tuzunu ilave edin.

Çorba kasesine alıp üzerine kırmızı biber serptikten sonra servise sunun.





# Ç O R B A L A R

## ÜÇ RENKLİ MAKARNALI ÇORBA (2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 kase üç renkli makarna  
(haşlanmış)

Yarım su bardağı haşlanmış  
kuru fasulye

1 kırmızı dolmalık biber

Haşlanmış yarım tavuk göğüs eti

1 adet havuç

1 adet soğan

2 diş sarımsak

2 çorba kaşığı sıvı yağ

6 su bardağı su

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı un

### HAZIRLANIŞI:

Dolmalık biberi ince şerit şeklinde kesin.

Tavuk etini küp küp kesin.

Havucu rendeleyin.

Soğan ve sarımsakları kıyın.

Sıvı yağı tencereye alıp kızdırın.

Soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleştirin.

Havuç ve biberi ekleyin.

Biraz kavurup suyu ekleyin.

Kaynamaya başlayınca kuru fasulyeleri, et ve makarnayı ilave edin.

15 dakika pişirin.

Bir bardak kadar çorba suyunu bir kaba alıp un ve biber salçasını ilave edin.

İyice karıştırın.

Çorbaya azar azar yedirerek ekleyin.

2-3 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servise sunun.





# Ç O R B A L A R

## MANTAR ÇORBASI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

250 gram mantar

1 çay bardağı süt kreması

50 gram margarin

3 çorba kaşığı un

6 su bardağı su

Yeteri kadar tuz, kırmızı toz biber

### HAZIRLANIŞI:

Mantarları nemli bezle silip ince ince doğrayın.

Margarinin yarısını tencerede eritip unu kavurun.

Suyu azar azar yedirerek ilave edip 1 taşım kaynatın.

Mantarları teflon tavada soteleyip çorbaya ilave edin ve 15 dakika pişirin.

Süt kreması ve tuz ekleyip 3 dakika karıştırarak pişirin.

Kalan margarinini tavada eritip toz biber ekleyin.

Çorbayı kaselere paylaştırıp üzerine biberli yağ gezdirin.

## SEBZE ÇORBASI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

1 adet pırasa

1 adet havuç

1 adet kabak

1 tutam maydanoz

2 kaşık un, yumurta,

yoğurt, su

Baharatlar

### HAZIRLANIŞI:

Sebzeleri minik minik doğrayın.

Tencerede soğan, sarımsak, havuç ve diğer sebzeleri soteleyin.

İçerisine suyu ilave edin.

Ayrı bir kaptaki un, yumurta ve yoğurdu suyla inceltip miyane elde edin.

Sebzeler pişince üstten miyane ile kıvamı tutturun.

Baharatlar ve maydanozu ilave ederek servise sunun.

# Ç O R B A L A R

## DÜĞÜN ÇORBASI

### HAZIRLANIŞI:

Önce eti haşlayın.

Suyunu 6 bardağa tamamlayın.

Ayrı bir kaptaki unla yoğurdu çırpın.

Kaynayan et suyundan ekleyip sulandırın ve tekrar kaynayan çorbaya yavaş yavaş karıştırarak ilave edin.

Bir taşım daha kaynatın.

Tuzunu ayarlayın.

Kırmızı biberi tereyağına salça ilave edip kızdırarak çorbanın üzerine dökün. Sıcak olarak servise sunun.

### MALZEMESİ:

*250 gram kuzu kuşbaşı et*

*6 su bardağı et suyu*

*2 çorba kaşığı un*

*4 çorba kaşığı yoğurt*

*2 çorba kaşığı tereyağı*

*1 tatlı kaşığı renk biberi*

*Yarım çorba kaşığı domates salçası*

*Yeteri kadar tuz*

# Ç O R B A L A R

## SOĞUK AŞ

### MALZEMESİ:

*1 su bardağı aşurelik buğday*

*400 gr süzme yoğurt*

*6 su bardağı et suyu*

*1 avuç kuru nane*

*1 tatlı kaşığı pul biber*

*7 çorba kaşığı sıvıyağ*

*1,5 çorba kaşığı tuz*

*1-2 parça buz*

### HAZIRLANIŞI:

Ayıklayıp yıkadığınız buğdayları üzerini 4 parmak geçecek kadar soğuk su ile akşamdan ıslatın.

Islattığınız buğdayları 6 su bardağı et suyu veya içme suyu ile yumuşayınca kadar kaynatın.

Tuzunu ekleyip soğumaya bırakın.

İyice soğuyan buğdaylara süzme yoğurdu ilave edin ve iyice karıştırın.

5 bardak soğuk su ilave edin.

Kaselere alın.

Servis edeceğiniz zaman sıvı yağ ile pul biberi hafifçe ısıtın.

Çorbanın üzerine dökün.

Bir iki parça buz ekleyin.

Nane serpererek servise sunun.

# Ç O R B A L A R

## RUMELİ USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI (4 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

- Önce işkembe çok iyi temizleyin.
- İç ve dış kısımlarını bıçak ağzı ile bir tahta üstünde kazıyın.
- Kazınmayan kısmı kalırsa onları atın.
- Sonra ılık suda iyice çalkalayarak yıkayın.
- İşkembe limon, tuz, sarımsak ve soğanları ilave edip bir tencereye koyun.
- Suyunu da ilave edip ocağın en harlı kısmında 2,5-3 saat arasında pişirin.
- Arada bir tencerenin kapağını açıp su üstünde biriken köpükleri bir kevgirle alıp atın.
- Pişme bittikten sonra işkembeleri tencereden alıp soğumaya bırakın.
- Soğuyunca 1 santimlik kareler halinde bıçakla doğrayın.
- İşkembenin pişme suyunu süzerek iki litresini işkembelerin üzerine dökün.
- Bu sefer ağır ateşte kıvamını buluncaya kadar 5-10 dakika daha kaynatın.
- Ocaktan aldığınız çorbanın üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirin.
- Servis tabaklarına alın.
- Yanında sirke ve sarımsaklı sosla beraber servise sunun.

### MALZEMESİ:

- 1 kilo taze kesim dana işkembe*
- 5 litre su*
- 10 gram tuz*
- 20 gram kuru soğan*
- Yarım limon*
- 2 diş sarımsak*
- Sirke*
- Kırmızı biber*
- Tereyağı*

# SEBZE YEMEKLERİ





# SEBZE YEMEKLERİ

## FASULYE BORANİSİ

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo taze fasulye*

*1 su bardağı süzme yoğurt*

*3-4 diş sarımsak*

*2 çorba kaşığı tereyağı*

*Yeteri kadar tuz, kırmızı biber*

### HAZIRLANIŞI:

Fasulyeleri ayıklayıp, yıkayın.

2'ye 3'e bölün.

Az suda haşlayın.

Kevgire tencereden alıp soğutun.

Yoğurdu ezin.

Su ile yoğurdu sulandırın.

Fasulyelere ilave edin.

Sarımsakları ezip, ekleyin.

Servis tabağına alın.

Tereyağını bir tavada eritip, kırmızı biberi ekleyin ve hafifçe yakın.

Boraninin üzerine gezdirip hemen servise sunun.





# SEBZE YEMEKLERİ

## PASTIRMALI KURU FASULYE

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo kuru fasulye  
(haşlanmış)*

*7-8 dilim pastırma*

*1 orta boy soğan (ince kıyılmış)*

*2 sivri biber*

*2 çorba kaşığı domates salçası*

*1 çorba kaşığı zeytinyağı*

*1 çorba kaşığı tereyağı*

*Yeteri kadar tuz, karabiber,  
kırmızıbiber*

### HAZIRLANIŞI:

Tencereye zeytinyağı ve tereyağı koyup eritin.

Soğanı ilave edip sararınca kadar kavurun.

Salçayı ilave ederek pişirmeye devam edin.

Pastirmaları birkaç parça bölüp tencereye ekleyin soğanla beraber 2-3 dakika kısık ateşte pişirin.

Akşamdan ıslatıp, haşlanmış kuru fasulyeyi tencereye ilave edin.

1,5 bardağı kaynayan su ilave edin.

Tuz, karabiber ve kırmızı biber ekledikten sonra 15 dakika orta ateşte pişirin.

*Not: Pastırma yerine sucuk kullanılabilir.*



# SEBZE YEMEKLERİ

## TURŞULU GÜVEÇTE KURU FASULYE (6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo kuş başı kuzu eti*

*1,5 su bardağı kuru fasulye*

*2 yemek kaşığı salça*

*1 yemek kaşığı biber salçası*

*3 yemek kaşığı tereyağı*

*2 adet soğan*

*1 çorba kasesi domates turşusu*

*1 yemek kaşığı kuru nane*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Kuru fasulyeyi akşamdan suda ıslatın.

Eti yıkayıp tencereye alın.

Suyunu salıp çekince yemeklik doğranmış soğan ve yağı ekleyip kavurun.

Salça ve biber salçasını katıp kavrulunca ateşten alın.

Kuru fasulyeyi bir taşım kaynatıp süzün.

(Gazını almak için) Etlerin üzerine ilave edip 2 su bardağı sıcak su ekleyip karıştırın.

Güveç kaplarına paylaşın.

Üzerlerine kuru nane ve dilimlenmiş domates turşularını koyup üzerlerini folyo ile kapatın.

200 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirip sıcak servise sunun.



# SEBZE YEMEKLERİ

## ISPANAK KROKETİ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo taze ıspanak*

*1,5 su bardağı pirinç*

*250 gram beyaz peynir*

*1 su bardağı rendelenmiş  
kaşar peyniri*

*3 adet yumurta*

*1 diş ezilmiş sarımsak*

*Yarım su bardağı kıyılmış taze soğan*

*1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu*

*2 su bardağı galeta unu*

*Kızartmak için sıvı yağ*

### HAZIRLANIŞI:

Ispanakları yıkadıktan sonra doğrayın. Hafif haşlayıp süzün.

Pirinci ayıklayıp yıkayın. Kaynar tuzlu suya atarak yumuşayana kadar pişirin.

Süzüp üstünden soğuk su geçirip tekrar süzün. Haşlanmış pirinci, ezilmiş beyaz

peynir, yumurtayı, rendelenmiş kaşarı, ıspanağı, dereotunu, sarımsağı ve taze soğanı karıştırın. Elinizi her defasında ıslatarak ceviz iriliğinde 18 parçaya bö-

lün. Her parçayı avucunuzun içinde yuvarlayarak küçük silindir köfteler haline

getirin. Bir tepsiye dizin, 30 dakika buzdolabında tutup katılaşmasını sağlayın

Galeta ununu bir tepsiye dökün. Kroketleri çırpılmış 2 yumurtaya batırın. Galeta

ununa bulayın. Unun fazlasını sallayarak dökün. Yarım saat daha buzdolabında

bekletin. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Kroketleri sıvı yağda altın sarısı renk alana

dek kızartın. Kağıt havlunun üzerine çıkararak fazla yağlarını süzdürün. Servis

tabağına alın. Sıcak servise sunun.





# SEBZE YEMEKLERİ

## KABAK BAYILDI

(5 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kg kabak*

*3 adet soğan*

*3 adet domates*

*Yarım su bardağı zeytin yağı*

*8-10 diş sarımsak*

*2 tatlı kaşığı toz şeker*

*Yeteri kadar tuz*

*Yarım demet dereotu*

### HAZIRLANIŞI:

Kabakların üzerini kazıdıktan sonra kabak oyacağı ile içlerini çıkartın.

Kabakları uzunlamasına ikiye kesip yıkadıktan sonra bir tepsiye dizin.

Soğanları halka halka doğrayın.

Kızdırılmış yağda pembeleşinceye kadar kavurun.

Kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domatesleri soyulmuş sarımsakları ilave edin.

Tuz ve şekeri ilave edip bir süre daha pişirin.

Kabakların içlerini bu harçla doldurun.

Bir su bardağı sıcak su koyup orta ateşte kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine dereotu serperek servise sunun.





# SEBZE YEMEKLERİ

## KARNABAHAAR MÜCVERİ

(4KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 adet küçük boy karnabahar*

*1 demet taze soğan*

*3 diş sarımsak*

*100 gram beyaz peynir*

*Yarımşar demet dereotu  
ve maydanoz*

*2 adet yumurta*

*1 tatlı kaşığı sirke*

*3 çorba kaşığı un*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Karnabaharı sirkeli suda veya buharda haşlayın.

Soğuduktan sonra küçük parçalara ayırın.

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu ince kıyın.

Beyaz peyniri rendeleyip, ezilmiş sarımsak, yumurta, un, tuz ve karabiberle çukur bir kabın içinde karıştırın.

Karnabahar ve ince kıyılmış yeşillikleri ilave edip karıştırın.

Sıvı yağı kızdırıp mücver karışımından birer kaşık yağa atıp kızartın.

Mücverleri yağdan süzerek alıp, kağıt peçete üzerinde fazla yağını çektin.

Sıcak olarak servise sunun.





# SEBZE YEMEKLERİ

## KIRMIZI BİBER SARMASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*6 adet kırmızı biber*

*3 adet haşlanmış patates*

*4 yemek kaşığı mayonez*

*8-10 adet kornişon turşu*

*1 çay kaşığı kırmızı pul biber*

*1 çorba kaşığı limon suyu*

*1 kahve fincanı zeytinyağı*

*Yeteri kadar tuz,*

### HAZIRLANIŞI:

Kırmızı biberleri közledikten sonra kabuklarını soyup tohumlarını temizleyin.

Biberleri ikiye bölün.

Haşlanmış patatesleri rendeleyin.

Mayonez, kırmızı pul biber ve tuz ilave edip karıştırın.

Turşuları ince doğrayıp patatese katın.

Biberlerin geniş ucuna birer yemek kaşığı harçdan koyup rulo halinde sarın.

Servis tabağına dizin.

Limon suyu ve zeytinyağını çırpın.

Üzerine gezdirin.

Maydanozla süsleyip servise sunun.



# SEBZE YEMEKLERİ

## PATLICAN PÜRELİ ENGİNAR

(4KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*6/7 adet enginar*

*1 kg patlıcan*

*1 baş soğan*

*1 su bardağı kaşar peyniri rendesi*

*1 su bardağı çiğ krema*

*Yarım su bardağı zeytinyağı*

*1 limon suyu*

*1 tatlı kaşığı toz şeker*

*1 çay kaşığı tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Enginarları iyice ayıklayıp temizleyin.

Sonra bir tencereye bir baş soğanı ince ince doğrayın.

Zeytinyağında hafif kavurun.

Enginarları üzerine yan yana dizin.

Tuz, şeker ve limon suyunu ekleyin.

1-1,5 su bardağı su koyarak önce hızlı sonra da yavaş ateşte enginarlar yumuşayana kadar pişirin.

Diğer tarafta patlıcanları közleyin.

Soyup ince ince kıyın.

İçine rendelenmiş kaşar peynirini, çiğ kremayı, limon suyunu, bir kaşık kadar zeytinyağı, tuz ve karabiberi koyup karıştırın.

Enginarları servis tabağına alın.

Patlıcanlı iç yerleştirin.

Közlenmiş kırmızı biber ve dereotuyla süsleyerek servise sunun.



# SEBZE YEMEKLERİ

## SEBZELİ PATLICAN DOLMASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

4 adet patlıcan

1,5 su bardağı su

4 adet soğan

4 adet sivri biber

4 adet kırmızı biber

1 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı

2 diş dövülmüş sarımsak

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyup, tuzlu suda acısını aldırın.

İkiye bölüp içlerini oyarak çıkarın.

Sonra un ve suyla hazırladığınız boza kıvamındaki sosa kırmızı biber ve tuzu ekleyin.

Patlıcanları bu sosa bulayıp kızgın yağda kızartın.

Soğanı piyazlık, biberleri uzun uzun doğrayın.

Yağı bir tavaya alıp soğan, biber, sarımsak ve tuz ekleyin.

Sebzeler suyunu çekene kadar kavurun.

Ocaktan alıp, soğumaya bırakın.

Dereotu ve maydanozu ince kıyın, harç soğuduktan sonra üzerine katın.

Kızarttığınız patlıcanların içine doldurun.







# SEBZE YEMEKLERİ

## TERBİYELİ SOĞAN DOLMASI

(3 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

6 tane iri soğan

6 yemek kaşığı kıyma

5 yemek kaşığı pirinç

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

1/2 çay bardağı süt

1 adet yumurta sarısı

Yeteri kadar tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Soğanların kabuklarını temizleyip yıkayın.

Kapak kısımlarını kesip bıçakla içlerini temizleyin.

Halkaları çıkarıp temizlerseniz soğanın içi iyice boşalır.

Bu nedenle içini bıçakla döndürerek çıkarın.

Soğanları çukur bir tencereye yerleştirin.

Üzerini örtecek kadar tuzlu su ekleyin ve soğanlar pişinceye kadar kaynatın.

Soğanlar pişince bir peçeteye ters çevirerek alın ve suyunun süzülmesini sağlayın.

Diğer tarafta kıyma, pirinç dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi yoğurun.

Hazırladığınız harcı içi boşaltılmış soğanlara doldurun ve yine bir çukur tencereye dizin.

Dolmaların üzerine biraz sıcak su gezdirin.

Tereyağını sıcak suyun içine ilave edin.

Pirinçler pişinceye kadar ateşte tutun.

Bir yumurta sarısını iyice çırparak sirke ile karıştırın.

Yemeğin suyuna azar azar yedirerek terbiye yapın.

Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alıp, sıcak olarak servise sunun.



# SEBZE YEMEKLERİ

## YOĞURTLU BAKLA YEMEĞİ

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*250 gram parça kuzu eti*

*Yarım su bardağı nohut*

*(geceden ıslatılıp pişirilmiş)*

*1 su bardağı yoğurt*

*1 çay kaşığı karabiber, tuz*

*Yarım kilo bakla*

*Yarım demet taze sarımsak*

*Yeteri kadar tereyağı, nane*

### HAZIRLANIŞI:

Eti ara ara köpüğünü alarak haşlayın.

İçerisine haşlanmış nohutu ilave edin.

Et yumuşayınca yıkayıp temizlediğiniz ve iki üç parçaya kestiğiniz baklaları ve taze sarımsakları ekleyip pişirin.

Yoğurdu mikserde çırpın.

Yavaş yavaş karıştırarak yemeğe yedin.

Üzerine kızdırılmış tereyağı nane ekleyerek servise sunun.

*Not: Yoğurt kesilmemesi için tuzu en son ilave edin.*



# SEBZE YEMEKLERİ

## İÇ BAKLALI ENGİNAR

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

6 adet enginar

Yarım kilo iç bakla

Yarım demet dereotu

2 adet soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

Yarım limon suyu

Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Temizlenmiş enginarları limonlu suda bekletin.

Soğanları piyazlık doğrayın.

Zeytinyağının yarısını tencereye alıp soğanları kavurun.

Baklaları ekleyin.

Üzerine bir çay bardağı su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin.

Enginarları düz bir tencereye dizin.

Göbeklerine baklaları paylaşırın.

Üzerlerine tuz ve toz şeker serpip kalan zeytinyağını gezdirin.

Bir kahve fincanı sıcak su ekleyip kısık ateşte enginarlar yumuşayınca kadar pişirin.

Soğuyunca servis tabağına alıp kıyılmış dereotu serpip servise sunun.





# SEBZE YEMEKLERİ

## TAVUKLU SEBZELİ KREP

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 su bardağı un

1,5 su bardağı süt

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı margarin

1 adet soğan

1 adet havuç

1 adet patates

1 adet patlıcan

Yarım kilo tavuk kuşbaşı

Yarım kilo taze fasulye

1 defne yaprağı

Yeteri kadar tuz, Karabiber.

### HAZIRLANIŞI:

2 çorba kaşığı margarini eritin.

Yemeklik doğranmış soğanı ilave edip kavurun.

Küçük doğranmış patlıcanı, havucu, patatesi ekleyip soteleyin.

Kuşbaşı doğranmış tavuğu ilave edin.

Fasulyeleri ayrı bir tencerede haşlayın.

Sebzelere ekleyin.

Tuz ve karabiberini de ilave ettikten sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra defne yaprağını katın.

Harcı soğumaya bırakın.

Un, süt, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırıp krep humurunu hazırlayın.

Karışımın bir kepçe alıp yağlanmış teflon tavaya dökün.

Karışımın her tarafa eşit miktarda yayılmasını sağlayıp pişirin.

Çevirerek diğer tarafını da pişirin.

Karışım bitene kadar işlemi tekrar edin.

Kreplerin arasına sebzeli harçtan doldurun.

İstedığınız şekilde katlayın.





# ET YEMEKLERİ





# ET YEMEKLERİ

## ANTEP USULÜ İÇLİ KÖFTE

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*150 gram yağsız dana kıyması  
(iki kere çekilmiş)*

*1 adet soğan*

*2 su bardağı köftelik bulgur*

*1 adet yumurta*

*1 yemek kaşığı tuz, su*

### İÇ MALZEMESİ:

*Yarım kilo yağlı dana kıyması*

*Yarım kilo kuru soğan*

*2 yemek kaşığı margarin*

*2 çay kaşığı kırmızı pul biber*

*1 çay kaşığı karabiber*

*Yeteri kadar tuz,*

*birkaç dal ince doğranmış maydanoz*

### HAZIRLANIŞI:

Soğanları ince doğrayıp margarinle pembeleşinceye kadar kavurun.

Yağlı kıymayı ve tuzu ilave edip tekrar kavurun.

Kırmızı ve karabiberi, maydanozu ekleyerek soğumaya bırakın.

Bir adet rendelenmiş soğan ve yumurta ilave edin.

Yağsız kıymayı, tuzu ve 2 su bardağı su ekleyerek yoğurun.

Sulu kıymaya bulguru dökün.

Bulgurla kıyma birbirini tutana kadar su ilave edip yoğurun.

Böylece köfte harcını hazırlayın.

Bu harçtan avuç içine yumurta şeklinde oyun, alıp işaret parmağınızla avuç içine yayın.

Soğutulmuş iç malzemeyi doldurup köfteleri parmağınızla kapatın.

Hazırladığınız içli köfteleri kaynamış tuzlu suda haşlayıp sıcak servise sunun.



# ET YEMEKLERİ

## MANTARLI OBAN KAVURMA

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo küçük doğranmış  
kuşbaşı et*

*2 adet soğan*

*2 adet domates*

*Yeteri kadar tuz*

*Bol miktarda karabiber, pul biber,  
kekik*

*1 komposto kasesi konserve mantar*

*1 yemek kaşığı tereyağı*

### HAZIRLANIŞI:

Kızdırılmış yağsız teflonda etleri kavurun.

Doğranmış soğan, tereyağı koyup kavurmaya devam edin.

Doğranmış domates ve mantarları ilave edin.

Ağzını kapatmadan altını kısıp pişmeye bırakın.

Tahta kaşık yardımı ile karıştırın.

Sıcak sıcak servise sunun.



*Not: İlavesim sebzelerinden de ilaveler ya-  
pabilirsiniz.*



# ET YEMEKLERİ

## CİĞER KAVURMA

(3-4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1kg kuzu ciğeri

3 baş kuru soğan

1 demet maydanoz

1/2 paket margarin

Kırmızı biber

Tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Ciğerin dışındaki zarı soyun, yıkadıktan sonra küçük küçük doğrayın ve tuzlayın.

Ciğeri teflon bir tavaya alarak kavurun.

Ciğer suyunu salıp tekrar çekince tavaya yağ ve rendelenmiş soğanları ekleyin.

Malzemeler pişince üzerine kıyılmış maydanoz ve baharatları ekleyin, 1-2 dakika daha kavurduktan sonra tavayı ateşten alın.

Sıcak sıcak servis yapın.

*Not: Ciğeri üç ayrı teknikle pişirebilirsiniz. Birincisi bu şekilde kuru soğanlar sote. İkincisi Domates, siyri biberle sebze-li sote. Üçüncüsü arnavut ciğeri*





# ET YEMEKLERİ

## ABANUŞ

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*200 gram kuşbaşı et*

*2-3 adet sivri biber*

*3 adet domates*

*4 adet patlıcan*

*3-4 adet sarımsak*

*2 yemek kaşığı tereyağı*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcan, biber ve domatesleri yumuşayınca kadar közleyin.

Kabuklarını soyun.

Ekmek tahtasının üzerinde bir bıçak yardımıyla ince ince kıyın.

Tuz ve karabiber ekip iyice karıştırın.

Sarımsakları dövün ve patlıcanlı karışıma ilave edin.

Tekrar karıştırıp servis tabağına alın.

Kuşbaşı eti bir tavada 2 kaşık tereyağında suyunu çekene kadar kavurun.

Patlıcanlı karışımın üzerine dökün ve servise sunun.



# ET YEMEKLERİ

## ALTI DOMATESLİ KIYMA KEBABI (6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo orta yağlı koyun kıyması*

*12 tane domates*

*3 tane dolmalık biber*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Önce domatesleri şişe takıp ızgarada önlü arkalı pişirin.

Dış kabukları yanmaya başlayınca ızgaradan alın ve kabuklarını soyun.

İri parçalar halinde doğrayın.

Geniş bir tepsiye dizin.

Tuz ilave edip karıştırın.

Ayrı bir kaptaki kıyma, tuz ve karabiber karıştırıp iyice yoğurun.

Hazırladığınız bu malzemeyi köfte haline getirip şişe takın ve ızgarada pişirin. Şişten çıkarttığınız köfteleri tepsiye yaydığınız pişmiş domateslerin üzerine yerleştirin.

Dolmalık biberleri güzelce yıkayıp çekirdeklerini çıkarın.

İnce ince doğrayın ve kebabın üzerine serpin.

Varsa lavaş ekmeği veya pide ile servise sunun.





# ET YEMEKLERİ

## BOSTAN KEBABI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 adet bostan patlıcanı

500 gram kuşbaşı et

1 baş soğan

10-12 tane mantar

3-4 adet domates

2 adet sivri biber

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz, karabiber, kekik

4 dilim kaşar peyniri

Kızartmak için sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanları yıkayıp alacalı alacalı soyun.

Ortadan ikiye kestikten sonra ortasını fazla inceltmeden oyup kızartın.

Diğer tarafta soğanları ince doğrayın.

Yağ ekleyip hafif sararınca etleri ekleyin.

Etlер kahverengileşince ince doğranmış mantarları koyup hep beraber kavurun.

Sivri biber ve domatesleri ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirin.

Tuzunu, karabiberini ve kekiğini ekleyip ateşten alın.

Patlıcanların içine doldurun.

Üzerlerine dilim kaşar peyniri ve bir dilim domates koyun.

Fırın kabına alıp kaşarlar hafif eriyene kadar fırınladıktan sonra sıcak sıcak servise sunun.





# ET YEMEKLERİ

## ETLİ KURU FASULYE

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

500 gr iri kuru fasulye

200 gram dana kuşbaşı et

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı salça

1 tane domates

3 tane sivri biber

1 tane soğan

3-4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

5 su bardağı sıcak su

### HAZIRLANIŞI:

Kuru fasulyeyi üzeri 3-4 parmak geçecek kadar su ile 8-10 dakika haşlayın süzün.

Soğanı yağda hafifçe kavurun.

Etlere içine koyup 2-3 dakika çevirin.

Kuşbaşı doğranmış domatesi, salçayı ince doğranmış biberleri de ilave edin.

Üzerine fasulyeyi ve suyu ekleyerek 50-55 dakika kısık ateşte pişirin.

Tuzunu pişmeye yakın ilave edin.







# ET YEMEKLERİ

## ETLİ SOĞAN YAHNİSİ

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo kuzu kuşbaşı et*

*1/2 kilo arpacık soğan*

*2 yemek kaşığı tereyağı*

*2 yemek kaşığı salça*

*1 yemek kaşığı biber salçası*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Eti yıkayıp tencereye alın.

Suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.

Soğanları soyup yıkadıktan sonra etlere ekleyin.

Yağı ekleyip 10 dakika soğanları kavurun.

Salça, biber salçası ve tuz ekleyip bir iki taşım çevirin.

Üzerine bir su bardağı sıcak su ekleyip önce harlı sonra kısık ateşte etler ve soğanlar yumuşayıp yemek suyunu çekinceye kadar pişirin.

Ateşten alıp servise sunun.



*Not: Etli soğan yahnisini, zeytin yağıyla da yapabilirsiniz. Dilerseniz yarım bardak haşlanmış nohutta ilave edebilirsiniz.*



## GERDAN KEBABI

(6-8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 adet bütün koyun gerdanı

3 adet patates

3 adet havuç

1 su bardağı bezelye

1 adet yumurta sarısı

1 limon suyu

Yarım demet maydanoz

1 adet defne yaprağı

1 adet soğan

Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Gerdanı alırken kasabınıza dilimletin.

Yıkayıp tercihen düdüklü tencereye alın.

Üzerine bütün soğan ve 2 su bardağı su ekleyip 15 dakika pişirin.

Patates ve havucu soyup dilimleyin.

Az pişmiş etlerin üzerine patates, havuç, bezelye ve defne yaprağı katıp tencerenin ağzını kapatın.

Patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Limon suyu ile yumurta sarısını iyice çırpıp yemeğin suyundan azar azar ilave ederek terbiyeyi yemeğe katın.

2-3 dakika kaynatıp hemen ocaktan alın.

Yeteri kadar tuz ilave edin.

Defne yaprağı ve bütün soğanı içinden alıp yemeği servis tabağına alın.

Üzerini kıyılmış maydanozla süsleyip servise sunun.



*Not: Gerdan kebabını, fırın kabına dilediğiniz gibi estetik dizebilirsiniz. İsterseniz üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırınlatabilirsiniz.*



# ET YEMEKLERİ

## OMLETLİ TAVUK

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

3 adet yumurta

3 fincan un

2 çay bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)

### İÇ MALZEME:

500 gr tavuk (sote doğranmış)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 adet büyük domates (doğranmış)

1 çay kaşığı karabiber

1 adet büyük boy soğan (doğranmış)

1 adet ince çentilmiş kırmızı

dolmabiber

Yeteri kadar tuz

1 su bardağı sıcak su

### HAZIRLANIŞI:

Yumurta, un, süt ve tuzu mikserle çırpın.

İnce kıyılmış maydanoz ilave edin.

Teflon tavayı bir miktar yağla yağlayıp ısıtın.

Kepçe yardımı ile tavayı elle tutarak eşit miktarda sağa sola çevirin.

Ters yüz yaprak ters çevirin.

Bu şekilde 6 tane omleti yapın.

### İÇ MALZEMENİN HAZIRLANIŞI:

Tencerede soğanı yağ ile kavurun.

Tavuk etlerini kavurun.

Domates, kırmızı dolma biber, tuz karabiber koyun.

1 su bardağı sıcak suyu ilave edin.

15 dakika pişirin.

İyice suyunu çekmesini sağlayın. (yağı kalmaması lazım) Omletin içini doldurup dürüm yapın.

Ortadan kesip fırın kabına koyun.

10 dakika orta hararetle ısıda pişirdikten sonra servise sunun.



# ET YEMEKLERİ

## PATLICANLI KÖFTE KEBABI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

- 1 kilo patlıcan
- Yarım kilo kıyma
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 3 dilim ekmek
- 1 adet yumurta
- 1 kilo yoğurt
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber

### PİDE HAMURU MALZEMESİ:

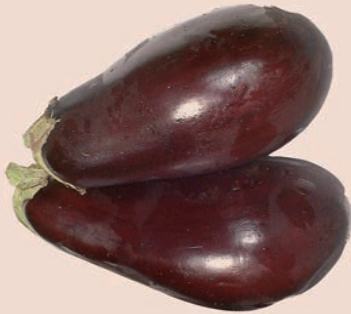
- Yarım kilo un
- Yarım paket maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanların saplarını kesmeden kabuklarını soyun. Ocak üstünde veya fırında közleyin. Patlıcanların kararmaması için hazırladığınız limonlu suyun içine koyun. Kıymanın içine bütün malzemeleri ilave edin. İyice yoğurarak patlıcan sayısı kadar parçalara bölün. Patlıcanları limonlu sudan çıkartıp süzdükten sonra peçeteye kurulayın. Hazırladığımız köfte parçalarını patlıcanların saplarına kadar gelecek şekilde sarın. Fırında 180 derecede üstü kızarıncaya kadar pişirin.

### PİDENİN HAZIRLANIŞI:

Unu eleyin. Diğer tarafta bir kaptaki ılık su, tuz, şeker ve mayayı koyup mayalandırın unu da ilave ederek yumuşak hamur kıvamına getirin. İyice kabarana kadar hamuru bekletin. Kabardıktan sonra, tabak büyüklüğünde açıp yağsız teflon tavada altı üstü pişirin.







# ET YEMEKLERİ

## BALZAMİK SİRKE Lİ TAVUK ŞİNİTZEL (4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*4 tavuk göğsü şinitsel*

*1 kutu krema*

*Püre yapılmış soğan ve sarımsak*

*Balzamik sirke*

*Yeteri kadar un, sıvı yağ*

### GARNİTÜR MALZEMESİ:

*2 adet kabak*

*2 adet havuç*

*6 tane taze fasulye*

*2 adet büyük boy patates*

*2 adet sivri biber*

### HAZIRLANIŞI:

Una biraz tuz katarak karıştırın ve tavukları unlayarak az yağ konmuş teflonda orta ateşte arkalı önlü kızartın.

Bir tabağa koyup kenarda bekletin.

Aynı tavuğa 2 kaşık soğan-sarımsak püresi ekleyip sıvı yağda kavurun.

3 kaşık krema, 3 kaşık balzamik sirke, tuz ve karabiber ilave edip bir taşım kaynatın.

### GARNİTÜRÜN HAZIRLANIŞI:

Bütün sebzeleri küçük kuşbaşı kesin.

Teflon tavada sote edin.

Tavuğun yanına koyun.

Yaptığınız sosu tavukla beraber garnitürün üstüne dökerek servise sunun.



# ET YEMEKLERİ

## TERBİYELİ YAHNİ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 kg dana kuşbaşı

10-12 adet mantar

10-12 adet arpacık soğan

2 adet havuç 2 çorba kaşığı nişasta

2 su bardağı süt

1 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı kekik

2 adet defne yaprağı

Yeterince tuz ve dereotu

1 adet limon suyu

### HAZIRLANIŞI:

Eti 3-4 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişirin.

Pişme suyundan 1 su bardağı ayırın.

Sebzeleri, mantarları, arpacık soğanları ve havuçları kesip doğrayın.

Ete ilave edip kekik, defne yaprağı ve tuz ekleyin.

Sebzeler biraz yumuşayınca kadar pişirin.

Niştayı 1 su bardağı et suyu ile eritin.

Sütü ilave edin.

Bu karışımı kaynayan yahnیه sicim gibi yedin.

10 dakika daha kaynatın.

Yahni kıvamını alınca 1 yumurta sarısı ile limon suyunu karıştırın.

Kanayan yemeğin suyundan alıp ılındırın.

Bu terbiyeyi yahnیه yine sicim gibi karıştırarak yedin.

1-2 taşım kaynatıp ocaktan alın.

İnce kıyılmış 1 tutam dereotu karıştırarak servise sunun.

*Not: Yahni gibi parça etli sebze yemeklerinde, parça etlerin daha yumuşak olması için düdüklü tencerede, az zeytin yağıyla çevirip kendi suyuyla pişirirseniz çok daha güzel sonuçlar alabilirsiniz.*



# ET YEMEKLERİ

## YÖRÜK KEBABI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*250 gram kuzu kuş başı*

*2 adet sivri biber*

*Yarım demet dereotu*

*1 adet domates*

*5 adet mantar*

*3 yemek kaşığı sıvı yağ*

*5 adet enginar*

*1 yemek kaşığı limon suyu*

*2 yemek kaşığı rende kaşar peyniri*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin.

Soğan ve dereotuyla birlikte ince ince doğrayın.

Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın.

Mantarları ince ince dilimleyin. Yağı tencerede kızdırın.

Etləri, biberleri ve soğanları, verdikleri suyu çekinceye kadar yağda kavurun.

Domatesleri ve mantarları ekleyerek iki dakika daha kavurmayı sürdürün.

Bir bardak sıcak su katarak bir taşım kaynatın.

Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Ateşi kısıp, kapağını kapayarak etleri yarım saat pişmeye bırakın.

Bir tencerede limonlu su kaynatın.

Enginarları içine atarak kapağını kapatın.

Ateşi kısın, yumuşayınca kadar 20 dakika haşlayın.

Haşlanan enginarları süzerek tepsiye yerleştirin.

İçlerini hazırladığınız etlerle doldurun.

Kaşar peynirini dereotuyla karıştırarak üzerine serpin.

Tepsiyi önceden 200 derecede ısıtılmış fırına sürün.

30 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servise sunun.



# ET YEMEKLERİ

## İÇ PİLAVLI KUZU PÜRYAN

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo kuzu kol eti  
(kemiksiz ve iri parçalara ayrılmış)*

*2 su bardağı pirinç*

*Yarım su bardağı dolma fıstığı*

*1/3 su bardağı kuş üzümü*

*6 çorba kaşığı tereyağı*

*3 su bardağı et suyu*

*1 adet kuru soğan*

*1 adet kuzu ciğeri*

*Yeteri kadar tuz, karabiber,  
su, tarçın, dereotu, yeni bahar*

### HAZIRLANIŞI:

Önce eti bol suda haşlayın.

Arada bir üstüne biriken köpükleri kaşıkla alın.

Et yumuşayıp piştikten sonra süzerek suyundan çıkarın, bir fırın tepsisine koyup fırında iki yüzü kızarıncaya kadar kızartın.

Öte yandan bildiğiniz herhangi bir usulde iç pilavını hazırlayın.

Tencerede yağı eritin.

İçinde fıstığı ve soğanı kavurun.

İnce kıyılmış ciğeri ilave edin.

Kuş üzümünü, et suyunu, tuzunu ve baharatları koyup kaynatın.

Kaynayan suya önceden ılık suda yıkanıp süzölmüş pirinçleri ilave edin.

Kapağını kapatıp pirinç suyunu çekene, yani üstü göz göz olana kadar pişirin.

Piştikten sonra 20 dakika kadar az eteşte demlendirin.

Demlenen pilavı fırından çıkarın.

Kızarmış etin etrafına döküp dereotuyla süsleyip sıcak olarak servise sunun.





# ET YEMEKLERİ

## CİĞER KAVURMA

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*500 gram dana ciğeri*

*4 adet kuru soğan*

*4 adet yeşil biber*

*4 adet domates*

*1 adet yeşil soğan*

*Yarım çay bardağı ayçiçek yağı*

*Yeteri kadar tuz, karabiber,  
maydanoz*

### HAZIRLANIŞI:

Ciğerleri ince ince kıyın.

Kuru soğan, yeşil biber, domates ve yeşil soğanı da küçük küçük küpler halinde doğrayın.

Tavaya önce soğanı koyup kavurun, ardından sırasıyla biber, ciğer, domates ve yeşil soğanı ekleyerek kavurmaya devam edin.

En son baharat ve tuzunu katın.

Servis yapın.



# ET YEMEKLERİ

## EKŞİLİ KEBAP

(3-4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*700 gr yağsız köftelik kıyma*

*150 gr çekilmiş kuyruk yağı*

*20 arpacık soğan*

*1 büyük patlıcan*

*1 patates*

*1 arnavut biberi*

*2 çorba kaşığı domates salçası*

*1,5 su bardağı domates suyu*

*2 çorba kaşığı nar ekşisi*

*6-7 dal maydanoz*

*4 pide*

*Tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Fırını ızgara konumuna getirin.

Kıymaya tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun.

2 cm uzunluğunda köfteler hazırlayıp şişe dizin.

Köfteleri ızgarada pişirip tencereye alın.

Soğanları soyun.

Patatesi soyup iri küp şeklinde doğrayın.

Patlıcanı 1.5-2 cm büyüklüğünde doğrayıp tuzlu suda bekletin.

Arnavut biberi küçük küçük doğrayın.

Kuyruk yağını tavada kızdırıp soğanları kavurun.

Biber, salça, domates suyu ve nar ekşisini ekleyip 5 dk. pişirin.

Patlıcanları süzüp tavaya ekleyin.

10 Dk. daha pişirip patatesi ilave edin.

5-10 dk sonra tencereyi ocaktan alın.

Pideleri küçük kesip tabaklara paylaşın.

Üzerine yemeğin suyundan gezdirin.

Malzemeyi paylaşın.

Maydanoz yapraklarıyla süsleyip sıcak servis yapın.

# ET YEMEKLERİ

## KUZU KAPAMA

(4 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Eti kuşbaşı doğrayın.

Soğanı soyup kıyın.

Sivri biberleri temizleyip doğrayın.

Margarinin yarısını tavada eritip soğan, et ve sivri biberi kavurun.

Domates ve biber salçalarını 2 çorba kaşığı suyla ezip tavaya ekleyin.

Tuz ve karabiber serpip suyunu çekince ocaktan alın.

Ayrı bir tencerede kalan margarini eritip şehriyeleri kavurun.

Etli malzemeyi ilave edip karıştırın.

Suyunu ekleyip etler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.

Yemeği tahta kaşıkla bir kez harmanlayıp servis tabaklarına paylaşın.

Dereotu ile süsleyip sıcak servis yapın.

### MALZEMESİ:

*500 gr kuzu külbastı*

*2 su bardağı arpa şehriye*

*1 su bardağı tel şehriye*

*1 soğan*

*2 sivribiber*

*1 çorba kaşığı domates salçası*

*1 çorba kaşığı biber salçası*

*4 su bardağı sıcak su*

*40 gr margarin*

*Tuz, karabiber*

*Süslemek için:*

*1 dal dereotu.*

# ET YEMEKLERİ

## KUZU SARMASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 adet kuzu gömleği*

*Yarım kilo kuzu ciğeri ve yüreği*

*1 adet soğan*

*3-4 adet taze soğan*

*1 çay kaşığı yenibahar*

*1 adet yumurta sarısı*

*1 çay kaşığı karabiber*

*Yarım çorba kaşığı salça*

*Yarım su bardağı pirinç*

*1 çorba kaşığı kuru nane*

*Yeteri kadar tuz*

*2 su bardağı su*

*2 kaşık sıvı yağ*

### HAZIRLANIŞI:

Önce kuru soğanı ince ince kıyın.

Ciğer ve yüreği robotta çekerek kıyma haline getirin.

Hepsini yağsız olarak sote edin ve ince kıyılmış taze soğanı ilave edin.

Biraz daha kavurun.

Sonra yıkanmış pirinçleri ilave ederek biraz daha kavurun.

1 su bardağı ılık suyu tencereye ilave edin.

Tuz ve karabiberi ekleyin.

Tencereyi kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar tutun.

Bu arada yemek suyunu da çekmiş olur.

Yenibahar ve toz nane koyup hepsini harmanlayın.

Kuzu gömleğini iyice yıkayıp sıcak suya koyun.

Gömleği altı parçaya bölün.

Orta boy bir kaseye gömlekleri yerleştirin.

İçlerine hazırlayıp pişirdiğiniz ciğerli malzemeyi eşit olarak koyun.

Gömlekleri bohça gibi sarıp kapatın.

Bir tepsiye dizip üstlerine yumurta sarısı sürün.

Bir su bardağı suyla salçayı karıştırıp tuz ilave edin.

Fırına sürün. 200 derecedeki fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp servise sunun.

# ET YEMEKLERİ

## CİĞER SARMA

(4 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Kuzu gömleğini iyice yıkayıp 1 bardak sıcak suda 5 dakika bekletin.  
Gömleği süzgece alıp suyu daha sonra kullanmak üzere saklayın.  
Karaciğerin zarını soyun.  
Akciğer ve karaciğeri yıkayıp bıçakla kıyın.  
Ciğerleri tavaya alıp tuz ekleyin.  
Suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak pişirin.  
Pirinci yıkayıp süzün.  
Bir tencerede sıvı yağı ısıtıp dolmalık fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun.  
Pirinç, 1 su bardağı sıcak su, kuşüzümü, tuz, ince kıyılmış taze soğan, nane, karabiber ilave edilip suyunu çekinceye kadar pişirin.  
Gömleri altı parçaya ayırın.  
Malzemeyi de altı parçaya ayırın.  
Gömlerin içine malzemeyi koyup fırın tepsisine yerleştirin.  
Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecede üzeri kızarıncaya fırından çıkarın.  
Domates dilimleriyle süsleyin.

### MALZEMESİ:

*1 kuzu gömleği (Karın zarı)*  
*2 su bardağı su*  
*350 gr karaciğer*  
*150 gr akciğer*  
*Yarım su bardağı pirinç*  
*2 çorba kaşığı sıvıyağ*  
*2 çorba kaşığı dolmalık fıstık*  
*2 çorba kaşığı kuşüzümü*  
*3 dal taze soğan*  
*1 çorba kaşığı nane*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*1 yumurta*  
*3 domates*  
*6 kıvırcık yaprağı*  
*tuz*

# ET YEMEKLERİ

## ÇİFTLİK KEBABI

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 kilo kuşbaşı doğranmış koyun budu  
1 su bardağı konserve bezelye  
1 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet soğan  
1 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
1 çay kaşığı kekik  
Yeteri kadar tuz

### HAZIRLANIŞI:

Eti yıkayıp tencereye alın.  
Kendi suyunda iyice kavurun.  
Soğanı ince kıyıp zeytinyağını ekleyin.  
Kavrulunca rendelenmiş domatesleri ekleyin.  
Üzerini örtecek kadar su ekleyip pişmeye bırakın.  
Ara ara kontrol ederek suyunu çekerse su ekleyin.  
Havuç ve patatesleri küp şeklinde doğrayıp haşlandıktan sonra suyunu süzün.  
Bezelye, ince kıyılmış dereotu, kekik ve tuzunu ekleyip 5 dakika kaynatın.  
Ateşten alıp sıcak olarak servise sunun.  
Not: Dilerseniz yarı pişmişken sulu malzemeyi, alüminyum folyodan kare şeklinde keserek içlerine birer porsiyon koyduktan sonra gondol şeklinde kapatıp fırına verebilirsiniz.

## KUZU KAVURMA

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1/2 kg kuzu kuşbaşı  
2 adet küp doğranmış soğan  
1 adet küp doğranmış kırmızı dolmalık biber  
1 adet küp doğranmış sarı dolmalık biber  
2 adet küp doğranmış yeşil dolmalık biber  
1 paket mantar  
3 adet küp doğranmış domates  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
Yeteri kadar tuz, karabiber, kekik

### HAZIRLANIŞI:

Etlar suyunu çekene kadar yağlı tavada kavurun.  
Sırasıyla küp küp doğranmış soğan, kırmızı, sarı ve yeşil dolmalık biberleri, mantarı ve domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin.  
En son tuz ve baharatını ekleyip yemeği sıcak olarak servise sunun.  
Not: Varsa çin tavasında yapabilirsiniz. Ağızını ara sıra kapatırsınız.



# ET YEMEKLERİ

## İSLİM KEBABI

### (4 KİŞİLİK)

#### HAZIRLANIŞI:

4 adet patlıcanın önce kabukları soyulup temizlendikten sonra uzunlamasına 5 mm kalınlığında kesin. Sonra kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız patlıcanların üzerine hafif şeker serpin. Bu, patlıcanların daha lezzetli olmasına ve çiğ tadını almasına yardımcı olur. Bu arada başka bir tencerede kuşbaşı eti, önceden küp şeklinde doğranmış soğanları, salçayı, tuz karabiber ve biraz da su ilave ederek pişirin. Bir tepsiye patlıcan dilimlerini çapraz olacak şekilde üst üste yerleştirin ve tam ortalarına hazırlamış olduğunuz et karışımından patlıcanların bohça şeklinde katlanmasına imkân verecek kadar koyun. Sonra bohça yaptığınız doldurulmuş patlıcanların üzerine yuvarlak bir dilim domates koyup üzerine kürdan batırın ve tepsiye yerleştirin. Bu işlem bittikten sonra hazırladığınız etli karışımın suyunu üzerinde gezdirip fırında 15-20 dakika 200 derecede pişirin. Yeşil sivri biber ile ve üzerine bir yaprak maydanoz koyup sıcak servis yapın...

#### MALZEMESİ:

*4 adet patlıcan*

*500 gr. Kuşbaşı kuzu eti*

*1 adet (orta boy) Kuru soğan*

*1 çorba kaşığı biber salçası*

*Yarım su bardağı ayçiçek yağı*

*Yeterince tuz, karabiber*

*4 adet sivri acı biber*

*1 adet domates*

# HAMUR İŞİ





# H A M U R İ Ő İ

## BOSNA BÖREĞİ

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo un*

*3 baş soğan*

*3 adet büyük boy patates*

*1 su bardağı sıvı yağ*

*1 çorba kaşığı tereyağı*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Unu, alabildiği kadar su katıp hafif de tuz ilave ederek hamur haline getirin. Ele yapışmayacak kadar yoğurup 1 saat kadar dinlendirin. Hamur beklerken soğan ve patatesleri çok küçük doğrayıp tuz ve karabiber katarak karıştırın. Hamurdan aldığınız yuvarlak topları altına un serdiğiniz bir yerde mümkün olduğu kadar ince açın. Açılan yufkanın üzerine sıvı yağı gezdirip yufkayı tam ikiye katlayıp yarım ay şekline getirin. Patatesli harcı enine yerleştirip yufkayı ters taraftan bir kez daha katlayın. Her iki taraftan daraltrak akordeon gibi buruşturun. İcini yağladığınız tepsinin önce ortasında başlayarak kol böreği gibi tepsi dolana kadar hamurları sıralayın. Böreği fırında hızlı ateşte yarım saat kadar pişirin. 1 su bardağı su ile yemek kaşığı eritilmiş tereyağı karıştırıp kaynatın. Fırından çıkarılan böreğin üzerine tereyağlı su gezdirin. Böreğin suyunu çekmesi için 5 dakika yeniden fırına verin. Dilerseniz yarım kilo kıyma ilave ile kıymalı patatesli olarak da yapabilirsiniz.



# H A M U R İ Ş İ

## AVCI BÖREĞİ

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

#### KREP İÇİN;

4 tane yumurta

2 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı eritilmiş margarin

#### İÇİ İÇİN;

300 gr kıyma

2 tane orta boy soğan

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Yeteri kadar tuz, karabiber

2 tane yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için sıvıyağ

### HAZIRLANIŞI:

Krep malzemesini koyup mikserde pürüzsüz hale gelene kadar çırpın.

Teflon tavaya bir çay kaşığı kadar yağ koyun ve her tarafını yağlayın.

Hamurdan bir kepçe kadar koyup yayın.

3'er dakika iki tarafını da pişirin.

Soğanları yemeklik doğrayıp yağda kavurun.

Kıymayı ilave edip biraz da kıymayla kavurun.

Tuz ve karabiberini ilave edin.

Krebi alıp kenarına yeteri kadar iç koyun.

Sigara böreği gibi sarın.

Ucuna yumurta sürüp açılmasını önleyin.

Önce una, sonra yumurtaya ve en son da galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın.

Sıcak servise sunun.



# H A M U R İ Ş İ

## ETLİ SİGARA BÖREĞİ

(8KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 kilo kemiksiz kuzu eti*

*4 çorba kaşığı margarin*

*4 adet soğan*

*1 su bardağı yoğurt*

*3 tane hazır yufka*

*Yarım demet maydanoz*

*1 su bardağı sıvı yağ*

*Yeteri kadar tuz, kırmızı toz biber,  
karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Etleri küçük küçük doğrayın.

1 kaşık margarin ilavesi ile suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte pişirin.

Soğanları piyazlık doğrayın ve ete ekleyin.

Tuz ve biberleri ekleyip karıştırın ve biraz daha pişirip tencereyi ocaktan alın.

Yağını süzüp ince doğranmış maydanozu ilave edip karıştırın.

Diğer yandan yufkaları düz bir yere yayın.

Her birini geniş şeritler halinde 8 eşit parçaya ayırın.

Her bir parçanın ucuna bir kaşık et koyup sigara böreği şeklinde sarın.

Böreklerin uçlarını ıslatıp kapatın.

Yağı tavada kızdırın ve börekleri çevire çevire kızartın.

Yoğurdu bir kasede çırpın.

Geriye kalan 3 kaşık margarini tavada eritip kırmızı toz biberi kızdırın.

Börekleri servis tabaklarına alıp üzerlerine yoğurt ve yağı gezdirin.

Sıcak olarak servise sunun.





## ISPANAKLI SARMA

(8 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

*1 su bardağı sıvı yağ**1 su bardağı yoğurt**1 çorba kaşığı sirke**1 çay kaşığı karbonat**Aldığı kadar un**1 tatlı kaşığı tuz**500 gr ıspanak yaprağı**3 çorba kaşığı toz şeker**2 tane soğan**2 yemek kaşığı sıvı yağ  
(ıspanağın içine)**1 adet sucuk**1 bardak rendelenmiş kaşar*

## HAZIRLANIŞI:

İspanak yapraklarını ayıklayıp yıkayın.

Tencereye iki kaşık yağ ve yemeklik doğranmış soğanı koyup kavurun.

İspanakları ilave edin.

Suyunu çekince sucuk koyup karıştırın.

Tuz ve bir tatlı kaşığı şeker koyup ocaktan alın ve rendelenmiş kaşar ekleyin.

1 bardak yağ, yoğurt, sirke, tuz ve karbonatın üzerine aldığı kadar un ilave edip hamur yapın.

Yarım saat hamurun üzerini örtüp dinlendirin.

Hamuru ikiye bölüp merdaneyle açın.

Yapılan için yarısını hamurun üstüne yayın.

Hamurun diğer yarısını da bu karışımın üzerine yayın.

Kalan içi de yaydıktan sonra rulo olarak sarın.

Dalyan köfte şeklindeki hamuru iki parmak kalınlığında dilimler halinde kesin.

Yağlanmış tepsiye dizin, yumurta sarısı sürüp kızarana kadar pişirin.



# H A M U R İ Ő İ

## KANDİL SİMİDİ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*150 gram margarin*

*4 su bardağı un*

*1 adet yumurta*

*20 gram yaş maya*

*Yarım su bardağı ılık su*

*1 orba kaşığı mahlep*

*1 tatlı kaşığı tuz*

### ÜZERİ İİN:

*1 adet yumurta sarısı*

*1 ay bardağı susam*

*örekotu*

### HAZIRLANIŞI:

Margarini oda ısısında yumuŐatın.

Mayayı ılık suda eritin.

10 dakika beklemeye bırakın.

Unu yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın.

Margarine mayalı su, 1 yumurta, mahlep ve tuzu ekleyip hamur yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bezle örtüp ılık ortamda 25-30 dakika bekletin.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde paralar koparın.

Koparttığınız hamurlardan parmak kalınlığında Şeritler hazırlayın.

Őeritlerin uçlarını birleŐtirerek simit Őeklini verin.

Yağlanmış fırın tepsisine simitleri dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Yarisını sade yarisını susam ve örek otu karışık serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.

ayla beraber servise sunun.



## KARNİYARİK BÖREĞİ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 adet yufka*

*300 gram kıyma*

*2 adet soğan*

*1 çay bardağı galeta unu*

*2 adet domates*

*2 adet biber*

*1 yemek kaşığı margarin*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Bir çay bardağı sıvı yağla bir çay bardağı suyu karıştırın.

Yufkaların her birini tezgaha serip bu harçla ıslatın.

İkiye katlayıp katını yağlayın. 6 eşit üçgen parçaya kesin.

Geniş kısımlara kıymalı harçtan birer yemek kaşığı koyup kenarlardan kıvrarak sarın.

Önce suya batırıp sonra galeta ununa bulayın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip boyundan bıçakla altına geçmeden keserek yarık açın.

Domates ve biber dilimi koyarak 180 derecedeki fırında kızarana kadar pişirip servise sunun.

İç harcını hazırlamak için kıymayı tencereye alıp kavurun.

İnce kıyılmış soğan ve bir yemek kaşığı margarin ekleyip kavurun.

Tuz ve karabiberle tatlandırarak harç olarak kullanın.



# H A M U R İ Ő İ

## KETE

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 su bardağı süt*

*1 su bardağı tereyağı*

*Yeteri kadar tuz*

*Kibrit kutusu kadar yaş maya*

*Yeteri kadar un*

*Yarım bardak kaymak*

### İÇLİ KETE İÇİN UNLU İÇ MALZEMESİ:

*250 gr yağ*

*500 gr un*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Hazırlanışı:

Bütün malzemeyi karıştırıp, mayalanmaya bırakın. (İçli kete için diğer taraftan yağ ve unu bir tencereye koyarak hafif kavurun. Cevizli kete için çekilmiş iç ceviz ve toz Şeker karıştırın.) Mayalanan hamuru, yumaklara ayırın. Yumakları oklava ile çok ince açın. İçli malzeme kullanacaksanız açılan yufkanın iki tarafını birbirine paralel katlayıp, arasına iç malzeme koyun. Yufkayı rola yapın. Bu yufkayı kendi etrafında döndürerek Őekil verin. Hafif üstüne bastırın. Hazır olan ketenin üzerine yumurta sarısı sürün. Arzuya göre susam veya çörek otu serpin.

Aynı Şekilde iç malzeme cevizli olarak da yapılır. 200 derecede ısıtılmış fırında tepsiye dizdiğiniz keteleri pişirin. Üstü kızaran ve hafif kabaran keteler servise hazır olur.

### UNLU İÇİN HAZIRLANIŞI:

Tencereye koyduğunuz yağı eritin. İçine un ve tuz ilave ederek kavurun. Hafif sararınca ateşten alın.

### CEVİZLİ İÇ HAZIRLANIŞI:

Kullanılacak miktarda ayarlanıp dövölmüş ceviz içi ve toz Şeker tada göre ayarlanarak karıştırılır.





# H A M U R İ Ő İ

## İSPANAKLI KOL BÖREĞİ

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 adet yumurta*

*5 su bardağı un*

*100 gram margarin*

*1 çay bardağı soğuk su*

*Yeteri kadar tuz*

*Tepsiyi yağlamak için yeteri kadar margarin*

### İÇİ:

*Yarım kg. ıspanak*

*1 büyük soğan*

*Kıyılmış dere otu, nane*

*250gr. peynir, karabiber*

### HAZIRLANIŞI:

Önce unu geniş bir tepsiye alarak yumurta, tuz ve su ilavesiyle yumuşak pütürsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun esnek ve ele yapışmayan bir hamur olmasına dikkat edin. Hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin. ıspanağı yıkayıp çok ince doğrayın. Acı suyunun çıkması için tuzla 3 dakika ovun. Soğanı rendeleyip kızgın yağda pembeleştirin. Ateşi kapatıp içine ıspanak, ince doğranmış dereotu, nane, peynir, tuz ve karabiber ekleyin. Hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler alıp merdane ve ince oklava yardımı ile 30-40 cm çapında yufkalar açın. Yufkaları yağlayın. Bir kenarından bir karış pay bırakıp harcı yufkaya yayın. Üzerine hamuru iki yandan katlayıp gevŐek bir sigara böreği gibi sarın. Yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak rulo haline getirdiğiniz yufkaları kıvrarak yerleştirin. Bu Şekilde 3-4 yufkayı aynı iŐlemden geçirerek uç uca ekleyip bütün tepsiyi doldurun. Üzerine sulandırılmış yumurta sarısı sürüp 250 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirin. Dilimleyip servise sunun.

*Not: Üzerini süslemek için haşhaş tohumu serpebilirsiniz.*



# H A M U R İ Ş İ

## LAHMACUN

(2-3 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

- 600 gram un
- Yarım yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 300 gram kıyma
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet büyük boy domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet büyük boy soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Yarım çay bardağı su

### HAZIRLANIŞI:

Unu eleyerek ortasını açın. Diğer tarafta 1 bardak ılık suya yaş maya ve 1 çay kaşığı şeker katarak mayalanmaya bırakın. Mayalanmış suyu ve tuzu katarak yumuşak hamur yoğurun. Hamuru tekrar mayalanması için 1 saat bekletin. Diğer tarafta iç malzemeyi hazırlayın. Yaptığınız hamurdan 6 tane beze hazırlayın. Tabak büyüklüğünde açıp hazırladığınız iç malzemeyi sürün. Unlanmış tepsiye dizip 180 derecedeki fırında pişirin.

### İÇ MALZEMESİ:

Kıymanın içine soğan ve domates rendeleyin. Bu karışımın içine karabiber, kimyon, biber salçası, domates salçası, yarım çay bardağı su, tuz, maydanoz katarak orta sululukta bir kıvama gelinceye kadar yoğurun.

*Not: Yanında kırmızı soğan, sumak ve maydanozla servise sunun.*



# H A M U R İ Ş İ

## KIYMALI KOL BÖREĞİ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım litre süt*

*250 gram margarin*

*1 adet yumurta*

*1 fincan bardağı sıvı yağ*

*Yeteri kadar tuz*

*2 çorba kaşığı sirke*

*Alabildiği kadar un*

### İÇ MALZEMESİ:

*Yarım kilo ıspanak*

*1 çay kaşığı karabiber*

*150 gram kıyma*

*2 det soğan*

*Yeteri kadar tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Unu eleyerek ortasını açın. içine ılıtılmış süt, yumurta, sirke, tuz ve 1 çay bardağı sıvı yağ ilave edin. Yumuşak hamur haline getirin. Üstünü nemli bezle örtterek dinlendirin. Soğanı iki çorba kaşığı sıvı yağla kavurun. Daha sonra kıyma ilave ederek birlikte karıştırın. Altını kapatıp soğuduktan sonra diğer tarafta güzelce yıkayıp ufak ufak doğranmış olan ıspanakları, karabiberi ve tuzu ilave edin. Soğan ve kıyma karışımına ekleyin. Dinlenen hamuru 2'ye ayırın. Mandalina büyüklüğünde parçalara bölün. Merdane ile tabak büyüklüğünde açın. Eriyen margarini hamurların üstüne dökün. Her katı ayrı tabaklara alın. Jelatin ile kapatarak buzdolabında 6 saat bekletin. Beklettikten sonra her kat hamuru merdane ile tepsi büyüklüğünde açın. Kenarlarına iç malzeme koyun, çekerek rulo şeklinde katlayın. İstenilen kalınlıkta bıçak ile dilimleyin. Tepsiyeye dizin. Üzerlerine yumurta sürerek 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

*Not: Üzerine haşhaş tohumu serpebilirsiniz.*



# H A M U R İ Ş İ

## MANTARLI BÖREK

(5 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

6 adet milföy hamuru

250 gr. mantar

250 gr kıyma

3 adet sivri biber

2 adet domates

1 adet yumurta

2 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı margarin

Yeteri kadar tuz, karabiber  
ve kekik

### HAZIRLANIŞI:

Mantarları ve biberleri ince kıyın.

Piyazlık doğranmış soğanları yağda kavurun.

Mantar ve biberleri ilave edip soteleyin.

Kıymayı da ekleyerek biraz daha kavurun.

Rendelenmiş domates, tuz, kekik, karabiber ilave ederek iç malzemesini pişirin ve soğumaya bırakın.

Milföy hamurunu unlayarak enlemesine merdaneyle ince açın.

Mantarlı soteyi hamura yayın.

Her iki tarafından ortaya doğru rulo yapın.

Bu ruloyu iki tarafından bükün.

Üzerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin.





## MANTI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Hamuru için:*

*4 su bardağı un*

*3 yumurta*

*1 su bardağı su*

*1 çorba kaşığı tuz*

### İÇ MALZEME

*Yarım kilo dana kıyma*

*2 adet soğan*

*Tuz, karabiber*

### SOSU İÇİN:

*3 çorba kaşığı tereyağ*

*1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber*

*1 kg. yoğurt*

*2-3 diş sarımsak*

*Yarım çay kaşığı tuz.*

### HAZIRLANIŞI:

Un, tuz, yumurta su ilavesi ile yoğurulur.

Pütürlü bir hamur yapılır.

Bezeler ayrılır, dinlenen bezeler 1 milim inceliğinde açılır.

3 cm karelere bölünür ayrı bir yerde kıyma, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Harçlar karelere konup dört köşe ortada birleştirilir.

Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

200 derecede hafif pembeleşene kadar kızartılır.

4 su bardağı et suyu ilave edilip, ocakta 5-6 dakika pişirilir.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli tereyağı gezdirilir.



# H A M U R İ Ş İ

## MİNİK PİZZALAR

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

50 gr margarin

2 çorba kaşığı şeker

Kibrit kutusu kadar yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet yumurta sarısı

Aldığı kadar un

### HAZIRLANIŞI:

1 çay bardağı ılık suda mayayı eritin. Üzerini kapatıp kabartın. Diğer malzemeleri içine ilave edip hamur yapın. Üzerini örtüp sıcak yerde mayalanan hamurdan küçük parçalar koparıp hafif açın. Ortalarını çukurlaştırıp kenarlarına yumurta sarısı sürün. Hamurların üzerine yaptığınız içten koyup ısıtılmış fırında pişirin.

### SOSİSLİ İÇİN:

2 tane sosisi küçük küçük doğrayıp içine bir küçük domates ve biber ilave edin. Bu karışımı yaptığınız pizzaların ortalarına koyun. Üzerlerine bıçak ucuyla tereyağ koyup bir tutam kekik serpin.

### PEYNİRLİ İÇİN:

Yeteri kadar beyaz peynirin içine bir tutam dereotu, 1 yumurta ve 1 kaşık yağ koyup iyice ezin.

### ZEYTİNLİ İÇİN:

Zeytin çekirdeklerini ayıklayıp koyun. Onun üzerlerine de bıçak ucuyla yağ koyun.

*Not: Pizzaların malzemelerini dilediğiniz gibi değiştirebilirsiniz.*



## PEYNİR PARÇALI POĞAÇA

(8 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

*1 kibrit kutusu maya**200 gram peynir**3 adet yumurta**3-4 dal maydanoz**2 adet orta boy patates**1 su bardağı çekirdeksiz zeytin**1 su bardağı ince çekilmiş ceviz**250 gram margarin**1 çay bardağı sıvı yağ**1 su bardağı süt**1 çorba kaşığı sirke**1 tatlı kaşığı şeker ve tuz**Arzu edildiği miktarda susam,**çörekotu, alabildiği kadar un*

## HAZIRLANIŞI:

Hamur: Derin bir kaptan unu eleyin.

Yumurtaları, sirkeyi, sıvı yağı, sütü, 1 tatlı kaşığı şeker ve erittiğiniz mayayı ilave edip karıştırın.

Oda sıcaklığında bekletilen margarini haşlayıp rendelenen patatesleri ilave ederek orta yumuşaklıkta hamur yoğurun.

Portakal büyüklüğünde hamuru kopartın.

Avuç içi kadar açıp içine maydanozlu peyniri koyup kapatın.

Ters çevirerek yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürün.

Bıçağın sivri ucuyla poğaçanın ortasını derince çizin.

Çörekotunu serpin ve 160 derece fırında pişirin.



# H A M U R İ Ő İ

## SU BÖREĞİ (8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo un*

*5 adet yumurta*

*250 gram margarin*

*Yarım demet maydanoz*

*300 gram beyaz peynir*

*Yeteri kadar tuz*

*Açmak için biraz nişasta ve un*

### HAZIRLANIŞI:

Unu yoğurma kabına alın. Üzerine yumurtaları kırın. Biraz tuz koyup ılık su ilave ederek kulak memesinden sert bir hamur yoğurun. İyice özdeşleŐtirin. Hamuru 12 eşit parçaya bölüp yuvarlayın. Nemli bez altında 15 dakika dinlendirin. Margarini eritip soğutun. Her bezeyi un ve nişasta karışımı ile oklava yardımıyla 3-4 mm kalınlığında açın. Fırın tepsisinin içine haŐlanmamıŐ bir hamuru yayın. Büyük bir tencereye bol su, tuz, bir fincan sıvı yağ koyup kaynatın. Su kaynayınca yufkaları birer birer atıp 2-3 dakika haşlayın. Soğuk suya alın. Soğuk sudan alıp temiz bir bezin üzerinde kurulayıp tepsiye döŐeyin. Ara ara yağ ve peynirli karışımdan serpip bütün yufkalar bitinceye kadar bir kat yufka bir kat yağ ve serpilmiŐ peynirli harç serpin. En üstüne yağ sürüp 180 derecede ısıtılmış fırında altı üstü pembe renkte pişirip kare dilimlere kesip servise sunun. Peynirli harcı hazırlamak için maydanozu ince kıyıp çatala ezilmiş peynire katıp karıştırın.

*Not: Yufkaları hazırladığımız sıcak suya 1-2 tane limon tuzu atarsınız yufkalar parçalanmaz.*





# H A M U R İ Ő İ

## YUFKA PİZZASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

- 3 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 3 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 6 dilim kaşar peyniri
- 12 dilim sucuk
- Yeteri kadar tuz, kekik

### HAZIRLANIŞI:

Yumurtaları, sütü ve sıvı yağı bir kasede çırpın.

Yufkaları ikiye kesin.

Yarım daire olan her yufkaya fırçayla bu harçtan sürün.

Yuvarlak kenarından büzerek toplayıp kendi etrafında rulo haline getirin.

Fırın tepsisine dizin.

Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın.

Domates ve biberleri dilimleyin.

180 derecede ısıtılmış fırında börekleri yarı yarıya kızartıp fırından alıp üzerine dilim kaşar peyniri, domates, biber ve sucukları dekoratif şekilde yerleştirin.

Tuz ve kekik serpin.

Tekrar fırına sürün.

Peyniri eriyip domatesler kızarıncaya fırından alıp sıcak olarak servise sunun.

*Not: Malzemeleri zevkinize göre değiştirebilirsiniz.*



# H A M U R İ Ş İ

## ZEYTİNLİ PEYNİRLİ KEK

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 adet yumurta*

*1 su bardağı süt*

*3/4 su bardağı sıvı yağ*

*2 su bardağı un*

*1 su bardağı rende peynir  
(kaşar veya beyaz peynir)*

*Yarım demet dereotu*

*10-15 adet yeşil zeytin*

*1 paket kabartma tozu*

### HAZIRLANIŞI:

Zeytinleri halka şeklinde doğrayın.

Dereotunu ayıklayıp yıkayın ve kurulayın.

İnce ince kıyıp peyniri rendeleyin.

Yumurtaları çırpın. Sütü, sıvı yağı ilave edin.

Kabartma tozu ve unu karıştırın.

Zeytin, dereotu ve peyniri karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış unlanmış kalıba boşaltın.

Üzerine zeytin halkaları yerleştirin.

150-170 derece fırında 40-50 dakika pişirip servise sunun.

*Not: Yanında kırmızı soğan, sumak ve maydanozla servise sunun.*



# H A M U R İ Ş İ

## MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

4 adet yumurta

1,5 su bardağı şeker

125 gr margarin

1 su bardağı yoğurt

3 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 limon kabuğu rendesi

1 su bardağı karışık meyve  
şekerlemesi veya reçel meyveleri

1/4 su bardağı kuş üzümü

1/4 su bardağı damla çikolata

### HAZIRLANIŞI:

Şeker ve yumurtayı 8-10 dakika şeker eriyip yumurta kabarıncaya kadar çırpın.

Yoğurdu ve eritilip soğutulmuş margarini içine ilave edin.

Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu karıştırıp ekleyin.

En son meyve şekerlemeleri, limon kabuğu, çikolata ve üzümleri koyun.

Tüm harcı kek hamuru içinde eşit dağılacak şekilde karıştırın.

170 derecedeki fırında 40-45 dakika pişirin.

Kalıbında soğutup çıkarttıktan sonra dilimleyerek servise sunun.

*Not: Aynı keki kurutulmuş minik meyvelerle ya da taze mevsim meyvelerini doğrayarak da yapabilirsiniz. İncir, kayısı, üzüm, portakal, elma gibi. Meyvenin kekin dibine çökmemesi için 1 su bardağı suyla karışık 5-6 dakika haşlayın suyunu süzün, öylece kekinize karıştırın.*



## TAHİNLİ KURABIYE

(8-10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

5 su bardağı un

Kibrit kutusu kadar yaş maya

Yarım su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

1 fiske tuz

1 fiske şeker

### İÇİ İÇİN:

1 su bardağı tahin

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı iri kıyılmış ceviz içi

### HAZIRLANIŞI:

Mayayı ılık sütle ezin.

Unu derin bir kaba eleyip ortasını açın.

Ezilmiş maya, yağ, yumurta, tuz ve şeker koyup yumuşakça bir hamur yapın.

Ilık bir yerde hacmi iki misli oluncaya kadar hamuru mayalandırın.

Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 3 eşit parçaya ayırın.

Her bir parçayı yarım santim kalınlığında açın.

Üzerine şekerli tahini bolca sürün.

Tahinin üzerine iri kıyılmış ceviz içi serpip rulo şeklinde sarın.

Baklava dilimi gibi verev kesin.

Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Orta hararetli fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

*Not: Tahinli kurabiyeyi şekerlessiz de yapabilirsiniz. Tuzlu çörek şeklinde ikram edebilirsiniz.*





# H A M U R İ Ş İ

## HAŞHAŞLI KURABIYE

(8-10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*200 gr margarin*

*1 su bardağından 1 parmak eksik  
toz şeker*

*4 adet dövülmüş karanfil*

*4 su bardağı un*

*Yarım su bardağı dövülmüş haşhaş*

*Yarım su bardağı şeker*

*1 paket kabartma tozu*

*2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi*

*2 adet yumurta*

*Üzeri için yeteri kadar pudra şekeri*

### HAZIRLANIŞI:

Şeker ile margarini oda sıcaklığında krema haline gelip kabarıncaya kadar çırpın.

10-15 dakika yumurtayı, limon kabuğunu, karanfili koyup karıştırın.

Unu ve kabartma tozunu ilave ederek hamur yapın.

Hamuru folyo üzerinde dikdörtgen bir şekilde yarım cm kalınlığında açın.

Üzerine haşhaşı sürün ve folyoyu açarak hamuru rulo yapın.

Keskin bir bıçakla 1 cm kalınlıkta kesip tepsiye dizin.

180 veya 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Üzerine pudra şekeri serpererek servise sunun.



# H A M U R İ Ş İ

## YALANCI BADEM

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 su bardağı toz fındık*

*1 su bardağından 1 parmak*

*eksik pudra şekeri*

*3 yemek kaşığı un*

*1 adet yumurta*

*125 gr margarin*

*15-20 adet bütün fındık (kabuksuz)*

### HAZIRLANIŞI:

Un, fındık, pudra şekeri, eritilmiş margarin ve yumurtayı karıştırarak hamur hazırlayın.

Ceviz büyüklüğünde yuvarlaklara ayırın.

Üzerine bütün fındık koyun.

200 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika çok hafif pembe renkte pişirip ser-  
vise sunun.



# H A M U R İ Ş İ

## KROKANLI KEK

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

5 adet yumurta

6 çorba kaşığı şeker

5 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı kakao

Yarım paket kabartma tozu

50 gr erimiş margarin

### KROKAN:

1 çay bardağı iç antepfıstığı

1 çay bardağı badem

4 çorba kaşığı şeker

1 yemek kaşığı su

Sos: 80 gr çikolata (benmari usulü eritilmiş)

### HAZIRLANIŞI:

Şekeri tavada bir kaşık yağla eritin.

Çok iri kıyılmış fıstık ve bademi koyarak rengi açık kahverengi olana kadar kavurun.

Yağlı kağıt üzerine sıcakken dökün ve incecik yayın.

Soğuyunca krokanları küçük parçalara ayırın.

### PANDİSPANYA:

5 yumurta ve 6 çorba kaşığı şeker 8-10 dakika şeker eriyene kadar çırpın.

Unu, kabartma tozunu ve kakaoyu karıştırıp şekerli yumurtaya ilave edin.

(Spatula ile malzemeler iyice karışana kadar karıştırın) Erimiş margarin ve krokanların yarısını bu karışıma ilave edip karıştırın.

150-160 derecede 30-40 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Erimiş çikolatayı keke dökün ve üzerine kalan krokanları koyup servise sunun.

*Not: Benmari usulu: Kaynayan su kabının içine bir kap daha oturtarak eritme işleminin yapılmasına denir.*



# H A M U R İ Ş İ

## MISIR UNLU KEK

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

3 adet yumurta

1,5 su bardağı şeker

3/4 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 su bardağı (sıvı) yoğurt

1 su bardağı ceviz içi

1 tatlı kaşığı karbonat

1 çay kaşığı tarçın

3 su bardağı mısır unu

Yarım su bardağı buğday unu

Yarım çay bardağı susam

### HAZIRLANIŞI:

Şekerle yumurtayı 10 dakika mikserle çırpın.

İçine süt, yoğurt ve sıvı yağ ilave edin.

Mısır ununa karbonat, tarçın ve buğday ununu karıştırın.

Bu karışımı yumurtalı harca köpüğünü söndürmeden ilave edip karıştırın.

Cevizi de ilave edip kalıba boşaltın.

Üzerine susamı serpip 170 derecede 40 dakika pişirin.





# H A M U R İ Ş İ

## PASTIRMALI BÖREK

(3-4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 tane yufka*

*200 gram kaşar peyniri*

*200 gram pastırma*

*2 su bardağı sıvı yağ*

### HAZIRLANIŞI:

Kaşar peynir ve pastirmaları tahtada ince kıyın.

Birbirine karıştırın.

Her bir yufkayı 4 eşit üçgen parçaya kesin.

Uç kısımlarına harçtan ikişer kaşık koyup yayın.

Kenarlarını içe katlayıp genişçe sarın.

Uç kısımlarını suya batırıp yapıştırın.

Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayıp kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü çevirerek nar gibi kızartıp servise sunun.

*Not: Böreklerin altına havlu peçete koymayı unutmayın.*

# H A M U R İ Ş İ

## TRABZON BÖREĞİ (6 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Krep hamuru için tüm krep malzemelerini bir kabın içine koyarak iyice çırpın. Teflon tavaya tavanın büyüklüğü kadar dökün ve karışımın ince bir tabaka halinde olmasına dikkat edin. Bunun için teflon tavanızın çapının 20-25 cm civarında olması daha iyi olur. Karışımı arkalı önlü ikişer dakika pişirin. Pişirirken krep hamurunun kurumaması ve yumuşak olmasına dikkat edin. Bu şekilde 12 adet krep hamuru hazırlayın. İç malzemesi için de önce margarini veya tereyağını kızdırın. İnce dilimlenmiş soğanları yağda pembeleştirin. Önceden haşlayıp kıydığınız kara lahanayı da bu karışımın içine atarak 2 dakika kadar soteleyin. Son olarak da kılçıklarından iyice ayıklanmış hamsileri ilave ederek 4-5 dakika karıştırarak pişirin. Pişirdiğiniz malzemeyi hazırladığınız krep hamurlarına eşit olarak sarın. Üzerlerine tost kaşarını rendeleyerek tepsiyi fırına verin. Kaşarlar nar gibi kızarıncaya kadar fırında pişirip sıcak olarak servise sunun.

### MALZEMESİ:

#### İÇ MALZEMESİ:

*3 yemek kaşığı tereyağı*

*2 adet doğranmış kuru soğan*

*Yarım kilo haşlanmış ince kıyılmış karalahana*

*Yarım kilo kılçıksız hamsi*

*200 gram kaşar peyniri*

*Yeteri kadar tuz*

#### KREP MALZEMESİ:

*2,5 su bardağı süt*

*1,5 su bardağı un*

*4 tane yumurta*

*1 çay bardağı sıvı yağ*

*1 çay kaşığı tuz*

# H A M U R İ Ş İ

## SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ (3 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 adet büyük boy pırasa*

*1 adet orta boy havuç*

*1 adet orta boy kereviz*

*250 gram kıyma*

*1 adet soğan*

*3 tane yufka*

*3 çorba kaşığı tereyağı*

*3 çorba kaşığı zeytinyağı*

### ÜZERİ İÇİN:

*1 adet yumurta sarısı*

### HAZIRLANIŞI:

Yufkaları yağlayıp şeritler halinde kesin, içi için sebzeleri çığ olarak robottan geçirin.

Kısık ateşte yarım çorba kaşığı tereyağı ile soteleyin.

Kıyma ve soğanı kendi yağıyla beraber kavurun.

Tuz ve karabiber ilave edin.

Sebzeleri de ekleyerek karıştırın.

Yufkaların üstüne iç koyup muska şeklinde sarın.

Yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin.

Üzerleri kızarana kadar fırında pişirin.

# H A M U R İ Ş İ

## PATATESLİ GÜL BÖREĞİ (4 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

- Patatesi haşlayıp soyun.
- Soyduğunuz patatesleri ezin.
- Peyniri ezip içine tuz, pul biber ekleyip karıştırın.
- Yoğurt, su, sirke, sıvı yağ ve tuzu yoğurma kabına alın.
- Yavaş yavaş un ekleyerek mantı hamuru kıvamında bir hamur yoğurun.
- Hamurdan cevizden büyük parçalar koparıp beze hline getirin.
- 20 dakika dinlendirdikten sonra merdane ile yarım cm kalınlığında açın.
- Erimiş soğumuş margarinle yağlayın.
- Uç kısmına patatesli harçtan koyup rolu şeklinde kıvrın.
- Kendi etrafında kıvrıp gül şekli verin.
- Yağlanmış tepsiye dizin.
- Yumurta yı çırpıp üzerlerine sürün.
- Susam serpin.
- 170 derecedeki fırında kızartıp servise sunun.

### MALZEMESİ:

- 1 adet yumurta*
- 1 yemek kaşığı yoğurt*
- 1 yemek kaşığı sirke*
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ*
- 1 su bardağı su*
- Aldığı kadar un*
- Yeteri kadar tuz*
- 250 gram margarin*
- 2 yemek kaşığı susam*

### İÇİ İÇİN:

- 1 kilo patates*
- 100 gram beyaz peyniri*
- Yeteri kadar tuz, kırmızı pul biber*

# H A M U R İ Ş İ

## VIŞNELİ MUFFİN (4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*100 gr margarin*

*1,5 çay bardağı toz şeker*

*2 yumurta*

*1+3/4 su bardağı un*

*1 paket kabartma tozu*

*1 paket vanilya*

*1 su bardağı süt*

*1 bardak dolusu vişne*

### HAZIRLANIŞI:

Margarin ve toz şekerini bir kaptaki krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurtaları ayrı bir kaptaki şekerli karışımı ekleyin ve karıştırın.

Un, kabartma tozu, vanilya ve sütü ekleyip çırpın.

Kağıt muffin kalıplarını hafif yağlayın.

Yarisına gelecek şekilde hamuru paylaşın.

Çekirdekleri çıkarılmış vişneleri ilave edin.

Kalan karışımı ekleyin.

180 dereceye ayarlı fırında 20 dk pişirin.

İlininca servis yapın.

# H A M U R İ Ş İ

## KIYMALI SU BÖREĞİ (8 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Un, yumurta, tuz, erimiş margarin ve su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert bir hamur yoğurun.

8 parçaya ayırın.

Üzerine nemli bir bez örtün 15-20 dakika bekletin.

Ayrı bir yerde yağ ile soğanı soteleyin.

Kıyma ilave edin.

Suyunu çekinceye kadar kavurun.

Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz koyup ateşten alın.

Büyük bir tencereye bol su koyun.

2 çorba kaşığı tuz ve 2 çorba kaşığı yağ koyun.

Bezeleri 1 milim kalınlığında açın.

Kaynayan tuzlu suda 1-2 dakika haşlayın Soğuk suya batırıp çıkarın.

Mutfak havlusu ile suyunu alın.

Yağlanmış tepsiye beze hamurunu açın. Eritilmiş margarini gezdirin.

4 yufkanın arasına kıymalı veya peynirli harç koyun.

Diğer yufkaları da aynı işlemde geçirin.

Ocağın üzerinde alt ve üstünü yavaş yavaş kızartın.

Karelere kesip ılık olarak servise sunun.

### MALZEMESİ:

*250 gram margarin*

*8 su bardağı un*

*6 adet yumurta*

*1 fincan eritilmiş margarin*

*1 tatlı kaşığı tuz*

*Su*

### İÇ MALZEMESİ:

*50 gram margarin*

*Yarım kilo kıyma*

*1 adet orta boy soğan*

*Yarım demet maydanoz*

*Yeteri kadar tuz, karabiber*

# TATLILAR





# T A T L L I L L A R

## CEVİZLİ KUŞ YUVASI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 adet yufka*

*200 gram tel kadayıf*

*100 gram ceviz*

*150 gram tereyağı*

### ŞERBETİ İÇİN:

*2 su bardağı su*

*2 su bardağı şeker*

### HAZIRLANIŞI:

Bir yufkayı tezgaha yayın.

Üzerine eritilmiş 50 gram tereyağını gezdirin.

Yufkanın her tarafına iyice yayın.

Tel kadayıfı kalan tereyağı ile beraber birbirine iyice yedirerek küçük küçük kopararak didikleyin.

Yufkanın üzerine yayın.

Onun üzerine de dövülmüş ceviz koyun.

Yufkayı sıkıca sarın.

Halka halka kesin.

Fırında pembe renk alana kadar kızartın.

Üzerine hazırlanmış olan soğuk şerbeti dökün.

Servise sunun.



# T A T L I L A R

## HALKA TATLISI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo birinci kalite un*

*250 gram ikinci kalite un*

*50 gram irmik*

*1 kibrit kutusu büyüklüğünde maya*

*1 paket kabartma tozu*

*2 litre sıvı yağ*

*1 çorba kaşığı limon suyu*

### ŞURUBU İÇİN:

*1 kilo şeker*

*Yarım kilo su*

### HAZIRLANIŞI:

Un, irmik ve kabartma tozunu karıştırıp bir havuz yapın.

Ortasına mayayı koyun.

Ilık su ile yumuşak bir hamur yoğurun.

Üzerine ıslak bir bez örtüp mayasının gelmesi için 1-2 saat bekletin.

Mayalanan hamuru halka biçiminde kızgın yağa atın.

Önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şuruba kızaran tatluları atarak şurubu emmesini sağlayın.

5-6 dakika şurupta bekletip çıkarın ve servise sunun.



# T A T L I L A R

## İSPANAKLI YAŞ PASTA

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Pandispanya için 3 yumurta*

*1,5 su bardağı şeker*

*250 gr ıspanak*

*3/4 su bardağı sıvı yağ*

*2 su bardağı un*

*1 paket kabartma tozu*

*1 paket vanilya*

### KREMASI İÇİN:

*Yarım kilo süt*

*1 adet yumurta*

*3 yemek kaşığı un*

*1 çorba kaşığı margarin*

*1 çay bardağı pudra şekeri*

*1 limon rendesi*

*1 paket vanilya*

*2 paket krem şanti (4 poşet)*

*2 su bardağı süt*

### ÜZERİ İÇİN:

*Robotta çekilmiş yeşil fıstık*

### HAZIRLANIŞI:

Yumurtalarla şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. İspanağı 2 çorba kaşığı yağla diriliği gidene kadar kavurun. İspanakları robottan geçirin. Kalan sıvı yağı ıspanaklara ilave edin, tekrar robottan geçirin. Yumurtalı karışıma ekleyin. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyerek karışımı birbirine yedirecek şekilde spatula ile karıştırın. Yağlanmış, unlanmış kelepçeli kaba dökün, önceden ısıtılmış 175 derecede 30 dk pişirin soğutun. Keki enlemesine ikiye kesin. Kreması için; süt, yumurta ve unu muhalebi gibi pişirin. Ateşten alıp 1 çorba kaşığı margarin, çay bardağı pudra şekeri, limon kabuğu rendesi ve vanilyayı katın. 4-5 dakika mikserle çırparak pasta kremi hazırlayın. 2 paket krem şantiyi 2 bardak sütle çırpın. Hazırladığınız pasta kreminde ekleyerek karıştırın. Enine kestığınız kekin arasına sürüp kalan kremayı da üste sürüp düzelterek pastayı hazırlayın. Parçalanmış yeşil fıstıklarla süsleyin.



# TATLILAR

## KEMAL PAŞA TATLISI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 su bardağı + 2 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı karbonat

2 adet yumurta

40 gram margarin

150 gram tuzsuz beyaz peynir

ve tatlı lor peyniri

### ŞERBETİ İÇİN:

2 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

### HAZIRLANIŞI:

2 su bardağı su ile 1,5 bardak toz şekeri kaynatıp limon suyu ilave ederek şerbeti hazırlayın.

Un, kabartma tozu, yumurta, yağ ve ufalanmış peyniri hep birlikte yoğurarak hamuru hazırlayın.

Genişçe bir tepsiyi biraz yağlayın.

Hamuru 18 küçük parçaya ayırın.

Elinizi hafifçe unlayarak hamur parçalarını yuvarlayın ve tepsiye dizin.

180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.

Fırından çıkan tatlıların üzerine biraz ılındıktan sonra hazırladığınız şerbeti dökün ve kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Soğuyunca servise sunun.

*Not: Bu tatlıyı fırınladıktan sonra ağzı sırtıca kapanan bir kutuda haftalarca saklayabilirsiniz. Arzu ettiğiniz zaman şerbeti kaynatıp servise sunabilirsiniz.*





## KREP TATLISI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 adet yumurta

30 gr süt

Aldığı kadar un

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

4 adet ince doğranmış kuru incir

50 gr iri dövülmüş ceviz içi

Yeteri kadar çikolata sosu

### HAZIRLANIŞI:

İki yumurtayı bir kabın içine kırın.

Sütü, tuzu, yağı ve şekeri koyup çırpma teliyle karıştırın.

Çorba koyuluğunda bir sos elde edeceksiniz.

Daha sonra süzgeçten geçirip, teflon tavaya ince şekilde dökün.

Krepin altı üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Ayrı bir kaptaki doğranmış inciri ve cevizi karıştırın.

Sonra bu karışımı yapmış olduğunuz krepin içine koyun ve rulo şeklinde yuvarlayın.

Servis tabağına koyup üzerine hazırlamış olduğunuz çikolata sosunu dökün.

Servis yapın.



# T A T L I L A R

## MISIR UNU HELVASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 su bardağı önceden fırınlanmış  
mısır unu*

*1 su bardağı çekilmiş fındık içi*

*125 gram tereyağı*

### ŞERBETİ İÇİN:

*2 su bardağı su*

*1 su bardağı toz şeker*

### HAZIRLANIŞI:

Şerbet için şeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın.

Mısır ununu önce tavaya alıp orta ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak birkaç dakika kavurun.

Tereyağını eritip una ekleyin.

Devamlı karıştırarak 10 dakika kadar kavurun.

Fındığın bir kısmını ayırıp kalanını helvaya ekleyip karıştırın.

Soğumuş şerbeti azar azar ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak yedin.

Son olarak helvayı yuvarlak bir kalıba alın ve servis tabağına ters çevirerek çıkarın.

Geri kalan fındık içini helvanın üzerine serpin.

Çevresini fındık taneleri ile süsleyip ılık olarak servise sunun.



# TATLILAR

## VEZİR PARMAĞI

### MALZEMESİ:

1.5 Kahve fincanı tereyağı

5.1/4 kahve fincanı su

5.5 Kahve fincanı un

6 Yumurta

1 tutam tuz

### ŞERBETİ İÇİN:

3 su bardağı su

4 su bardağı şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

### KIZARTMAK İÇİN

Sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI:

Tencereye yağ ve su koyup kaynatın.

İçine unu eleyerek ilave edin. Un kokusu gidene kadar 5 dk pişirin. Hamuru bir tepsiye alıp soğutun.

Soğuyunca içine yumurtaları teker teker kırıp yoğurun, hamur yapın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak parmak şekline getirin.

Elinize sarmaması için elinizi sıvı yağa batırıp yuvarlayın.

Hamurları soğuk yağa atıp nar gibi kızartın.

Şerbeti daha önceden yapıp soğumaya bırakın.

Kızaran hamurları ılık olarak şerbetin içine atıp iyice çekmesini sağlayın.

Servis tabağına alıp arzunıza göre süsleyin.

*Not: Hamurları her seferinde yağı soğutup kızartın.*



# T A T L I L A R

## ÇİKOLATA SOSLU CEVİZLİ KREP

(2 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

50 gram kuru üzüm

80 gram biter çikolata

120 ml süt

150 ml krema

100 gram ceviz

1 çay kaşığı tarçın

1 adet yumurta

100 gram un

80 gram şeker

20 gram tereyağı

30 ml sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI:

Cevizleri ince kıyın. 50 ml kremayı ısıtın.

Ceviz, üzüm, tarçın ve 30 gram şeker kremaya ekleyin.

Orta ateşte devamlı karıştırarak 5 dakika pişirin. İlinmaya bırakın.

Un, 120 ml süt, 50 gram şeker ve yumurtayı çırpın.

Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Tavaya her seferinde 1 tatlı kaşığı yağ koyarak 4 adet krep pişirin.

Kreplerin bir tarafına cevizli karışım sürün.

Sıkıca karışım rulo yapın ve ortadan ikiye kesin.

Çikolatayı benmari usulü eritin.

Çikolatalı sos ile servise sunun.





# T A T L I L A R

## ŞAM TATLISI

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2,5 su bardağı irmik*

*1 su bardağı yoğurt*

*1 su bardağı şeker*

*1 paket vanilya*

*1 paket vanilya tozu*

*2 çorba kaşığı tuzlu fıstık*

### ŞERBETİ İÇİN:

*3 su bardağı şeker*

*3 su bardağı su*

*1 çorba kaşığı limon suyu*

### HAZIRLANIŞI:

İrmik, yoğurt ve şeker bir kaba konup karıştırılır.

Vanilya ve kabartma tozu konularak suyla ıslatılmış tepsiye dökülür. (Bu malzemeler yaklaşık 30 cm'lik bir tepsi içindir) Üzerine tuzlu fıstık dizilerek 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

Şerbet kaynatılır.

Tepsi fırından çıkar çıkmaz şerbet dökülür.

Soğuyunca kesilip servis yapılır.



# T A T L I L L A R

## ŞEKERPARE

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*2 adet yumurta*

*4 su bardağı un*

*250 gram margarin*

### ÜZERİ İÇİN:

*1 adet yumurta sarısı*

*Yeteri kadar badem içi veya fındık*

### ŞERBETİ İÇİN:

*3,5 su bardağı şeker*

*3,5 su bardağı su*

*Çeyrek limon*

### HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak şerbeti kaynatıp, soğumaya bırakın. Margarin eritip, ılıtın. Büyükçe bir kaba iki yumurtayı kırın. Akları ve sarıları iyice karıştıncaya kadar çırpın. Yumurtalara margarin, elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde küçük yuvarlak toplar hazırlayın. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Hamur toplarını dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Ortalarına fındık veya badem içlerini yerleştirerek, elinizle bastırın. Şekerpareleri, önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında pişirin. Fırından çıkar çıkmaz, şerbeti tepsiye dökün. Şerbetini iyice emmesi için tepsinin ağzını 5-10 dakika kapatın. Şerbetini emdiğinden emin olduğunuzda, bir servis tabağına dizip soğuk olarak servise sunun.



# T A T L I L A R

## AYVA TATLISI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

4 ayva

1 elma

100 gr çekirdeksiz kuru üzüm

8 su bardağı su

6 su bardağı tozşeker

1/2 çay kaşığı şeker boyası

2 yemek kaşığı kaymak

Tarçın

### HAZIRLANIŞI:

Ayvaların kabuklarını soyun, ikiye bölün, ortalarını iyice oyun.

Su ve 5 su bardağı şekeri, şeker boyasıyla karıştırın, ayvaları içine yerleştirerek, meyveler yumuşayana kadar pişirin.

Elmayı rendeleyin, üzüm, 1 su bardağı tozşeker ve tarçını orta ateşte kavurun.

Ayvaları tepsiye dizin, elmalı karışımı üzerlerine pay edin.

180 derece fırında 10-15 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra kaymakla servis yapın.



# TATLILAR

## BROWNI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

200 gram margarin

1/2 bardak kakao

2 bardak şeker

1 tatlı kaşığı vanilya

1 bardak un

2 yumurta

1/2 bardak ceviz

### HAZIRLANIŞI:

Margarin ve kakaoyu bir tencereye koyun.

Kısık ateşte eritin. Şeker ve vanilyayı ekleyin.

Karıştırın ocaktan alın.

Unu tencereye eleyerek alın.

Karıştırıp yumurtaları ekleyin ve çırpın.

Dövülmüş cevizleri ekleyin.

Dikdörtgen şeklinde, yüksek kenarlı bir fırın tepsisini yağlayın.

Hamuru dökün.

180 derece önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.

Kek kalıbından çıkarıp dilimleyerek servis yapın.





# T A T L I L A R

## BÖRÜLCELİ AŞURE

(12 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 su bardağı aşurelik buğday*

*1,5 su bardağı haşlanmış börülce*

*1,5 su bardağı kuru fasulye*

*1,5 su bardağı nohut*

*4 su bardağı toz şeker*

*Yarım fincan kuş üzümü*

*Yarım fincan dolma fıstığı*

*10-15 adet doğranmış kuru kayısı*

*10 adet incir*

*8 su bardağı su*

*1 adet portakal kabuğu rendesi*

*Yarım fincan gül suyu.*

### ÜZERİ İÇİN:

*Yeteri kadar ceviz, fındık, nar.*

### HAZIRLANIŞI:

Akşamdan aşurelik buğday, börülce, kuru fasulye ve nohudu ıslatın.

Hepsini ayrı ayrı haşlayın.

Nohudun kabuklarını soyun.

Buğdayın suyunu 8 bardağa tamamlayın.

Diğer haşlanan baklagilleri ilave edin.

Bir taşım kaynayıncaya şeker ekleyin.

Baklagiller tatlanınca doğranmış kayısı ve sapsız temizlenmiş kuş üzümü ile fıstık ilave edin.

Kayısılar yumuşayıncaya ateşten indirin.

Gülsuyu ilave edin. Küçük parçalara ayrılmış incir koyun.

Tencerenin kapağını kapatın.

İncirleri yumuşayıncaya kadar pişirin.

İlininca kaselere boşaltın.

Üzerine dövülmüş ceviz, fındık ve nar koyup servise sunun.



# TATLILAR

## ELMALI MUHALLEBİ

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

4 adet elma

2 su bardağı toz şeker

1,5 litre süt

1 adet yumurta sarısı

80 gram un

50 gram nişasta

50 gram margarin

1 çay kaşığı vanilya

Yeteri kadar tuz, tarçın.

### HAZIRLANIŞI:

Elmaları yıkayıp kurulayın.

Kabuklarını soyun.

Çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince ince doğrayın.

Daha sonra elmaların üzerine yarım su bardağı toz şekeri ve 2 tatlı kaşığı tarçın koyup kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Süt, yumurta sarısı ve bir tutam tuzu iyice karıştırın.

Diğer tarafta un ve nişastayı karıştırıp bir miktar sütle ezin.

Kalan süte ekleyip margarinle vanilyayı ilave edin.

Hazırlanan karışımı katılaşıncaya kadar pişirin.

Kalan şekeri ilave edip eridikten sonra ocağı kapatın.

Servis kabının yarısını muhallebi ile doldurup üzerine elmalı içi koyun.

Kalan muhallebiyi elmalı için üzerine döküp soğuduktan sonra servise sunun.



# TATLILAR

## HURMA DOLMASI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*20 tane hurma*

*1 kahve fincanı ceviz*

*1 kahve fincanı kuru üzüm*

*1 kahve fincanı kuru kayısı*

*1 yemek kaşığı tahin*

*1 yemek kaşığı pekmez*

*1 çay kaşığı zencefil*

*1 çay kaşığı tarçın*

*1 kase Hindistan cevizi*

### HAZIRLANIŞI:

Cevizi ince dövün. kuru üzüm ve kayısıyı robotta kıyın.

Tahin, zencefil, pekmez, tarçın ve cevizle beraber iyice karıştırın.

Hurmaları boyuna keserek çekirdeklerini çıkartın.

Harçtan içlerine bol miktarda doldurun.

Hindistan cevizine bastırın.

Servis tabağına yerleştirip servise sunun.



# T A T L I L A R

## KADAYIF DOLMASI

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım kilo kadayıf 400 gram ceviz*

*2 yemek kaşığı toz şeker*

*4 adet yumurta*

*1 su bardağı süt*

### ŞURUBU İÇİN:

*2 su bardağı toz şeker*

*2,5 su bardağı su*

*1 çorba kaşığı limon suyu*

### ŞURUBUN YAPILIŞI:

*Şeker ve su ile kaynatılır .  
İnmesine yakın limon suyu konur.*

*Bir taşım daha kaynatılır.  
Şerbet soğuk, dolma sıcak olmalıdır.*

### HAZIRLANIŞI:

Kadayıfı el kadar açıp içine ceviz ve şeker koyup dolma şeklinde kapatın.

4 yumurtayla sütü çırpın.

Kadayıf dolmalarını yumurtaya bulayarak kızgın yağda iki yüzü de pembe renkte olana kadar kızartın.

Şuruba ekleyin.

Kızarmış kadayıf dolmalarını bu defa şerbetin içine atın.

Taze servis yapın.





# TATLILAR

## KABAK TATLISI

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

2 kg. bal kabağı

1 Kg toz şeker

Süslemek için ceviz

### HAZIRLANIŞI:

Kabağı bütün aldıysanız dilimleyip kabuklarını soyarak geniş bir kaptaki şekerle örtterek birkaç saat bekletin.

Kabuklarını soyup hazırlamak biraz zor olduğundan dilimlenmiş olarak satılanlardan almanızı öneririm.

Bekleme süresi sonunda sulanmış olan kabakları hiç su koymadan kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Yumuşayınca ateşi kapatıp soğumaya bırakın.

Servis sırasında üzerini dövülmüş cevizle süsleyin.

*Not: Balkabağı alırken açık renk değil de koyu renk olanı tercih etmeye dikkat edin.*



# T A T L I L A R

## KAZAN DİBİ

(8-10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 litre süt*

*1,5 su bardağı toz şeker*

*Yarım su bardağı pirinç unu*

*1 yemek kaşığı mısır nişastası*

*1 paket vanilya*

*1 yemek kaşığı margarin*

*3 yemek kaşığı pudra şekeri*

*Üzeri için yeteri kadar tarçın*

### HAZIRLANIŞI:

Tencereye toz şeker, pirinç unu ve nişastayı koyup karıştırın.

Sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Karışımı ateşe alın.

Devamlı karıştırarak yaklaşık 15 dakika kaynatın.

Vanilyayı ekleyip ateşten alın.

Dikdörtgen bir fırın tepsisini margarinle yağlayıp pudra şekeri serpin.

Pişen muhallebiyi tepsiye boşaltıp yayın.

Hafif hararetli ateşin üzerinde tepsiyi çevire çevire altını kızartın.

Altı kızarıncaya tepsiyi hemen içinde su olan daha geniş bir kaba oturtun.

5 dakika böylece bekletin.

Sudan çıkartıp dolapta soğutun.

Dikdörtgenler şeklinde kesip altına spatul sokarak yanık kısmı üste kalacak şekilde rulo yapın.

Servis tabağına alıp üzerine tarçın serpererek servise sunun.



## KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

(12 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

*1 adet hazır ekmek kadayıfı**2 rulo kaymak*

## ŞERBETİ İÇİN:

*3,5 kilo toz şeker**3 litre su**Yarım limon suyu*

## HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak şekeri, limon suyu ve suyu ekleyip kaynatarak şerbeti hazırlayın.

Diğer tarafta, ekmek kadayıfını, pişirme tepsisinin içine alıp 10-15 dakika ılık suyla ıslatın.

Kabarmasını sağlayın.

Suyunu süzdüğünüz ekmek kadayıfını ocağa koyun.

Üzerine hazırladığınız sıcak şerbeti dökün.

Kısık ateşte pişirirken tepsinin kenarında biriken şerbeti kepçe yardımıyla kadayıfın üzerine gezdirin.

Bu işleme kadayıf şerbetin tamamını çekinceye kadar devam edin.

Ekmek kadayıfını ters çevirerek pişirdiğiniz tepsiden daha büyük bir tepsie alın.

Soğumaya bırakın.

Soğuyunca üzerine kaymak koyarak servise sunun.

*Not: İsteğe göre şeker şurubuna yarı yarıya pekmez karıştırabilirsiniz.*



# T A T L I L A R

## KABAK TATLISI-2

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*800 gram bal kabağı*

*4 su bardağı tozşeker*

*4-5 adet karanfil*

*1 su bardağı su*

### HAZIRLANIŞI:

Kabakları soyup porsiyonlara böldükten sonra toz şekerini üzerine ilave edip 4-5 saat bekletin.

Sonra ocağa koyup, karanfil ve 1 su bardağı su ilave edin.

Yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.

Kabaklar yumuşayınca ocaktan alıp soğutun.

Servis edilirken rende ceviz içi veya kaymak ile servise sunun.





# TATLILAR

## KAHVELİ PUDİNG

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

1 kilo süt

2 adet yumurta sarısı

1 su bardağı un

1,5 su bardağı toz şeker

3 tatlı kaşığı kahve

### HAZIRLANIŞI:

Un, toz şeker ve kahveyi muhallebiyi pişireceğimiz tencerede karıştırın.

Sütü ilave ederek bir yandan karıştırmaya devam edin.

Yumurtaları kırın ve karıştırın.

Ocağın altını açın mikserle çırparak pişirin.

Soğuyunca kasele alın.

Üzerine karamelize edilmiş yeşil fıstık ekleyip servise sunun.

*Not: 3 dakikada hazır pudinglerden vanilyayı tarifte yazıldığı gibi sütle çırpıp içine 3 tatlı kaşığı kahve ilave edip çırpın ve soğutarak servis edin.*



# T A T L I L A R

## LİMON BULUTU

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*3 adet iri limon*

*1 su bardağı süt*

*1 poşet kremşanti*

*1 çay bardağı toz şeker*

*1 kutu limon jölesi*

*2 dilim ananas*

*2 su bardağı sıcak su*

### HAZIRLANIŞI:

Krem şantiyi sütle çırpın. 10 dakika dolapta bekletin.

Bir adet limon kabuğunu rendeleyin.

3 adet limonun suyunu sıkın.

Toz şekerle karıştırıp eritin.

Limon jölesini 2 su bardağı sıcak su ile eritin.

Jöle tamamen soğuyunca tahta bir spatülle dolaptan çıkardığınız kremşantiyi yavaş yavaş ilave edin.

Limon suyu ve kabuğunu da ekleyerek yavaş yavaş karıştırın.

Bu işlemi yaparken kesinlikle mikser kullanmayın zira kesilir.

Uzun ve derin bir kabın içine streç film serin, üzerine malzemeyi boşaltın.

Buzdolabının içinde en az bir gün bekletin.

Bir servis tabağına ters çevirip ananas ile süsledikten sonra servise sunun.



# T A T L I L A R

## MEYVELİ PEYNİR KEKİ

(8-10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 paket yulafli bisküvi*

*125 gram tereyağı*

*250 gram beyaz krem peynir*

*150 gram süzme yoğurt*

*150 gram krema*

*150 gram toz şeker*

*3 adet yumurta*

*1 yaprak jelâtin*

*Yarım limon rendesi*

*Yarım limon suyu*

### ÜZERİ İÇİN:

*1 su bardağı frambuaz*

*1 su bardağı böğürtlen*

*1 su bardağı toz şeker*

*Yarım çay bardağı nişasta*

### HAZIRLANIŞI:

Tereyağını eritin, yulafli bisküviyi kırarak mikserde çekin. Sonra 21 cm lik pasta çemberin altına bastırarak koyun. Krem peynir ile süzme yoğurdu blendırda karıştırarak kenara alın. Toz şeker ve yumurtayı kabartıp peynirli karışıma tahta kaşık yardımı ile ilave edin. Kremayı çırpıp, kabartın. Yaprak jelatini önce buzlu suda yumuşatıp sonra kısık ateşte eritip krema ile beraber peynirli karışıma katın. Bu karışıma son olarak limon rendesi ve limon suyunu da ekledikten sonra çemberin içine boşaltın ve derin dondurucuda yaklaşık 3 saat bekletin. Diğer yandan bir tencerede frambuaz, böğürtlen ve toz şekeri ocakta kaynatın. Orman meyvelerinin tanelerinin erimemesine dikkat edin. Kaynayan karışıma nişastayı az su ile eritip katarak koyulaşmasını sağlayın. Ateşten alıp soğuttuktan sonra derin dondurucudan alınan cheesecakenin üzerine meyveli karışımı dökün. Düzelttikten sonra tekrar derin dondurucuya koyun. Ertesi gün servis edilmesi sağlanırsa daha iyi olur.



# T A T L I L A R

## NESKAFELİ PASTA

(8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 paket kakaolu pasta keki*

*1 kutu labne peyniri*

*2 su bardağı süt*

*3 adet yumurta sarısı*

*2 çorba kaşığı un*

*4 çorba kaşığı şeker*

*1,5 su bardağı su*

*2 çorba kaşığı nescafe*

*3 çorba kaşığı şeker*

*2 çorba kaşığı kakao*

### HAZIRLANIŞI:

Bir buçuk su bardağı suyun içine 3 çorba kaşığı şeker ve nescafeyi koyup kaynatın.

Soğumasını bekleyin.

Daha sonra keki iki parçaya bölün. Böldüğünüz parçaları bu karışımda ıslatın.

Tencereye un, şeker ve yumurta sarılarını koyup karıştırın.

Üzerine sütü ilave edip pişirin.

Piştikten beş dakika sonra içine bir kutu peynir koyup iyice çıpın.

Islattığınız kek parçalarından bir tanesini servis tabağına alın.

Üzerine krema sürün.

Diğer parçayı da üzerine koyup kalan kremayla üzerini kaplayın.

Soğuyunca buzdolabına koyup, en az dört saat bekletin.

Üzerine kakao eleyip süsledikten sonra servise sunun.





# TATLILAR

## TARÇINLI ELMA TATLISI

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1 çorba kaşığı zeytinyağı*

*2 çorba kaşığı tereyağı*

*2 adet golden elma*

*1 yemek kaşığı esmer şeker*

*2 çay kaşığı tarçın*

*Yeteri kadar krem şanti*

### HAZIRLANIŞI:

Elmaları soyup her birini sekiz dilime bölün.

Çekirdekli kısımlarını çıkartın.

Zeytinyağı ve tereyağını tavada ısıtın.

Elma dilimlerini orta ateşte yumuşayıncaya kadar çevirerek 3-4 dakika kızartın.

Pişmeye yakın şeker ve tarçınla tatlandırın.

Tabaklara dizip tavada kalan suyu da üzerlerine dökün.

Krem şantiyle süsleyip servise sunun.

Dilerseniz vanilyalı dondurma ile de servise sunabilirsiniz.



# T A T L I L A R

## VIŞNE PELTESİ

(4 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*500 gr vişne*

*2 su bardağı su*

*2 su bardağı toz şeker*

*5 yemek kaşığı mısır nişastası*

### HAZIRLANIŞI:

Vişneleri ayıklayıp yıkayın.

Çekirdeklerini çıkarın.

Süzgeçten geçirerek ezin (veya blendırdan geçirin).

Suyunu ilave edin.

İçine az suyla ezilmiş nişastayı, şekerini ilave edin.

Devamlı karıştırarak 5 dakika orta hararetle ateşte boza kıvamında pişirin.

Kaselere boşaltın.

Soğuyunca vişne taneleri ile servise sunun.



## TULUMBA TATLISI

(8 KİŞİLİK)

## MALZEMESİ:

## HAMURU İÇİN:

*1,5 kahve fincanı tereyağı,**1/4 kahve fincanı su,**5,5 kahve fincanı un, 6 yumurta,**1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı  
tatlının şurubundan.*

## ŞURUBU İÇİN:

*3 su bardağı tozşeker,**1,5 tatlı kaşığı limon suyu,**2,5 bardak su.**Kızartma için 1,5 su bardağı  
ayçiçek yağı (veya mısırözü yağı).*

## HAZIRLANIŞI:

Şurubu için 3 su bardağı tozşeker, 2,5 bardak su ve 1,5 tatlı kaşığı limon suyu yayvan bir tencereye konur ve ateşe oturtulur. Şeker suda eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker tamamen eriyince, şurup koyu bir kıvam alınca kadar kaynatılır. Şurup kıvama gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.

Şurup soğurken, başka bir tencereye tereyağı konur ve hafifçe kızdırılır. Yağ kızınca, tuz ile su ilave edilir ve karışım kaynamaya bırakılır. Su kaynayıncaya unun tamamı dökülür ve hızlı hızlı karıştırılarak hafif ateşte hamur haline getirilir. Hamur kıvama gelince ateş biraz kısılır ve hamur tahta kaşıkla iyice bastırılarak ve sık sık çevrilerek 10 dakika kadar pişirilir. Ateşten indirilip, soğumaya bırakılır.

Hamur soğuyunca, yumurtalar tek tek hamura iyice yedirilir. Tulumba tatlısı sıkamak için yapılmış özel tulumbası olmayanlar, hamuru ucuna kalın delikli ve tırtırlı bir duyu geçirilmiş sıkma torbasına koyabilirler. Bu torbadan, her defasında 7-8 taneden fazla olmamak üzere, içinde ılık ayçiçek yağı bulunan tavaya parmak kalınlığında, 4-5 cm uzunluğunda hamurlar sıkılır. Tava hafif ateşe oturtulur. Hamurlar biraz kabarıncaya ateş artırılır ve hamurlar pembeleşinceye kadar kızartılır.

Hamurlar kızarıncaya, kevgirle alınır ve yağı iyice süzildükten sonra şuruba atılır. Şurubunu çekince alınır.

*Not: Hamur tavaya sıkılacağı zaman, yağın ılık olmasına dikkat edilmelidir. Eğer tavadaki yağ kızgınsa, yağın soğuması beklenmelidir.*



# T A T L I L A R

## MUHALLEBİLİ KADAYIF

(10 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*500 gr kadayif*

*1,5 su bardağı dövülmüş ceviz*

*200 gr margarin veya tereyağı*

### ŞERBETİ İÇİN:

*5 su bardağı şeker*

*4 su bardağı su*

*1 yemek kaşığı limonsuyu*

### MUHALLEBİSİ İÇİN:

*4 su bardağı süt*

*1 adet yumurta*

*4 çorba kaşığı un*

*1 çay bardağı şeker*

*1 paket vanilya*

### HAZIRLANIŞI:

Kadayıfın içine margarini eritip dökün.

İyice karıştırıp yağlanmış tepsiye yayın.

Üzerine cevizin yarısını serpin.

Muhallebi malzemesini tencereye koyup pişirin.

İlınınca cevizin üzerine yayıp kalan cevizi üzerine serpin.

Kalan kadayıfı üzerine hafif bastırın.

180 derecedeki bir fırında pişirin.

Alt kısmı kızarıncaya alt üst yapıp kızarana kadar pişirin.

Üzerine hazırladığınız şerbeti ılık olarak dökün.



# TATLILAR

## KESTANE LOKMASI

(4-5 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Kestaneleri haşlayıp ezin.

İçine şeker, ceviz, üzüm koyun.

Bisküvileri ezip iyice yoğurun.

Yeşil fıstığa bulayıp servis tabağına dizin.

Arzu ederseniz üzerine çikolatalı sos dökebilirsiniz.

### ÇİKOLATALI SOSU YAPMAK İÇİN:

Malzemenin hepsini bir kaptaki karıştırın.

Kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin.

*Not: Arzu ettiğiniz yerlerde kullanabilirsiniz. Çikolata sosunuzu, dilediğiniz yerlerde kullanabilirsiniz.*

### MALZEMESİ:

250 gr kestane

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı ceviz

1 su bardağı süt

10 tane bisküvi

1 çorba kaşığı yeşil fıstık

1 çay bardağı kuru üzüm

### ÇİKOLATALI SOS İÇİN:

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı mısır nişastası

1 tatlı kaşığı un

1 çorba kaşığı kakao

1 çorba kaşığı toz şeker

1 adet yumurta sarısı

# T A T L I L L A R

## FIRIN SÜTLAÇ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*Yarım su bardağı pirinç*

*1 su bardağı toz şeker*

*1 litre süt*

*1,5 yemek kaşığı pirinç unu*

*2 adet yumurta sarısı*

*1 paket vanilya*

*1 tutam tuz*

### HAZIRLANIŞI:

Pirinçleri ayıklayıp yıkadıktan sonra 1,5 su bardağı su ve tuz ekleyerek haşlayın.

Pirinçler yumuşayınca sütü ekleyip 10 dakika kaynatın. Şeker ekleyin.

Bir kasede yumurta sarıları, pirinç unu ve yarım bardak suyu iyice ezin.

Kaynamakta olan sütlacın bir kepçe alın.

Alıştırma alıştırma karıştırarak sütlaca ekleyin.

Vanilyayı katın. Koyulaşınca ateşten alıp ateşe dayanıklı cam bir kase veya güveçlere boşaltın.

Su dolu fırın tepsinin içine yerleştirerek, ızgara kısmı çalışan fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

*Not: Eğer her zamankinden farklı olsun isterseniz, sütlacın içine bir avuç çekirdeksiz siyah kuru üzüm katabilirsiniz.*

# T A T L I L A R

## KÜNEFE

### (4 KİŞİLİK)

#### HAZIRLANIŞI:

Tereyağından 1, 5 çorba kaşığı alıp, ince ince ufalanmış kadayıfları ateşte tereyağıyla yedirerek bir süre karıştırın.

Künefeyi pişireceğiniz tepsinin dibini yağlayarak kadayıfların yarısını yerleştirin.

Üzerine dilimlenmiş dil peynirini koyun.

En üst kısma yeniden kadayıf döşeyerek ılık fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Bir yüzü kızaran kadayıfı tekrar yağlanmış tepsiyeye ters yerleştirerek bu yüzünü de kızartın.

İki yüzü kızaran kadayıfı fırından alarak fazla ağdalanmamış soğuk şurubu sıcak künefenin üzerine dökün.

Servis yapın.

*Not: Künefenizi ocakta da pişirebilirsiniz.*

#### MALZEMESİ:

*200 gr tel kadayıf*

*50 gr Tuzsuz dil peyniri*

*4 çorba kaşığı tereyağı*

# TATLILAR

## KABAK SÜTLÜSÜ

(6 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*1,750 gram kabak*

*Yarım kilo süt*

*2 su bardağı şeker*

*1 çay bardağı su*

*2 paket vanilya*

*Arzuya göre üzeri için dövülmüş*

*fındık, ceviz veya ,  
hindistan cevizi, nar*

### HAZIRLANIŞI:

Önce kabağın dış kabuğunu ve çekirdeklerini temizledikten sonra bol su ile yıkayıp suyunu süzdürün.

Bir tencerede dilimlenmiş kabakları ve bir çay bardağı su ilavesi ile kısık ateşte püre haline getirin.

Blendırdan geçirin.

Süt ve şekeri ilave edin.

Kısık ateşte muhallebiden biraz daha koyuca pişirin.

Kabak soğuyunca vanilyayı ilave edip servis kaplarına dökün.

Tatlının üzerine isteğinize göre fındık, ceviz veya Hindistan cevizi serpip servise sunun.

# T A T L I L A R

## MUZ RULOSU

### HAZIRLANIŞI:

Yufkaları dört parçaya kesin.

Muzları iri parçalar halinde doğrayıp, fındık, fıstık ve damla çikolatayı da ilave ederek dört parçaya ayırdığınız yufkanın içerisine doldurun.

Yufkaları rulo şeklinde sarıp, uç kısımlarının yapışması için yumurtaya bandırarak kapatın.

Firitözde kızartarak çilek sos ile servise sunun.

### MALZEMESİ:

*2 adet yufka*

*4 adet muz*

*30 gram damla çikolata*

*30 gram toz fındık*

*30 gram toz Antepfıstığı*

*1 adet yumurta*

# TATLILAR

## SERVER PAŞA TATLISI

(6-8 KİŞİLİK)

### MALZEMESİ:

*4 su bardağı süt*

*3 çorba kaşığı 60 gr tereyağı*

*3 adet yumurta*

*1 çorba kaşığı tozşeker*

*200 gr francala içi.*

### ŞURUBU İÇİN:

*1/4 su bardağı tozşeker*

*1 tatlı kaşığı limon suyu*

*1 bardak su*

### HAZIRLANIŞI:

Tencereye kabukları çıkarılmış ve yarım parmak boyunda küçük parçalara bölünmüş veya didiklenmiş bayat (1 günlük) francala içi konur. Üzerine süt dökülür. Ekmeğin sütü iyice çekmesi için yarım saat bekletilir.

Sütü iyice çeken francala içleri ufalanır. Sonra sırasıyla yumurtalar, tozşeker, tereyağı katılır ve 5 dakika yoğurularak bütün malzeme birbirine iyice karıştırılır. Bu karışım, yağa bulanmış tepsiye bir buçuk parmak kalınlığında olacak biçimde yayılır.

Tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve karışımın altı, üstü pembeleşinceye kadar, yani 1 saat pişirilir. Bu işlem sırasında karışım kabarıyor yani şişerse bıçağın ucuyla kabaran yer delinerek kabarıklığı giderilir.

Tatlıyı fırından çıkarmadan 20 dakika önce, şurubu hazırlanmalıdır. Bunun için bir kaba şeker, su ve limon suyu konulur. Kısık ateşte karıştırılarak şeker eritildikten sonra 15 dakika kaynatılır. Sonra bu koyu şurup, fırından çıkarılan tatlıya sıcak sıcak dökülür. Tatlı iyice soğuduktan sonra dört köşe veya baklava biçiminde kesilir ve tabaklara konup servis yapılır.

# T A T L I L A R

## LOKMA (6-8 KİŞİLİK)

### HAZIRLANIŞI:

Önce şeker ve suyu bir kaba alıp orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya bırakın. Şurup koyulaşmaya başlayınca limon suyu ilave edip bir taşım daha kaynatın. Soğumaya bırakın. Başka bir kaba 4 fincan un koyun. Unun ortasını havuz gibi açın. Ortasına bir kahve fincanı süt, 1 tatlı kaşığı inset (toz) mayası, toz şeker ve tuz koyun. Kabarmasını bekleyin. Kabaran hamura yumurta ilave edin. Nohut suyunu da ekleyip yoğurun. Sıcak yerde kabarmasını bekleyin. Derin bir tencereye bol yağ koyup kızdırın. Hamurdan avucunuza sığacak kadar parça alın. Baş parmağınızı hafif aralık bırakıp yumruğunuzu sıkın. Avucunuzdaki hamur baş parmağınızla işaret parmağınız arasından çıkacaktır. Hafif yağlanmış tatlı kaşığı ile çıkan hamuru küçük küçük kopararak kızgın yağda kızartın. Lokmaları delikli bir kepece ile yağdan çıkartıp şuruba atın. Tatlısını iyice çekince servis tabağına alıp servise sunun.

### MALZEMESİ:

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı nohut suyu
- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı süt
- 1 tatlı kaşığı inset (toz) mayası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 litre sıvı yağ (kızartmak için)

### ŞURUP İÇİN:

- 3 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu



Gülyurdu Yayınları ailenizin başucu kitaplarını  
sizlerle buluşturmaya devam ediyor...